BIMBY

Idee per la cucina regionale

Libro C



BIMBY LIBERTÀ IN CUCINA

CALABRIA

ALICI ARA RIGGITANA (ALICI ALLA REGGITANA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 SEC.+ FORNO 30 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 KG. DI ALICI 1 PANINO 100 GR. DI OLIVE VERDI 20 GR. DI CAPPERI 1 SPICCHIO DI AGLIO 150 GR. DI OLIO DI OLIVA PREZZEMOLO PEPE NERO Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE PANE, PREZZEMOLO E AGLIO 30 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE CAPPERI, OLIVE SNOCCIOLATE E 50 GR. DI OLIO 10 SEC. VEL. TURBO. PULIRE LE ALICI, DELISCARLE E PORLE A STRATI IN UNA TEGLIA ALTERNANDO OGNI STRATO CON IL TRITO OTTENUTO E IL PEPE. BAGNARE LA SUPERFICIE CON IL RIMANENTE OLIO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 160° PER 30 MIN. CIRCA, FINO A QUANDO SI FORMERÀ UNA LEGGERA CROSTICINA.

BOCCONOTTI DI MORMANNO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.+ FORNO 20 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 VASETTO DI MARMELLATA A PIAC. 300 GR. DI FARINA 130 GR. DI ZUCCHERO 100 GR. DI MARGARINA MORBIDA 1 UOVO E 1 TUORLO SCORZA DI 1 LIMONE GRATTUGIATA ½ CUCCH.NO LIEVITO 1 PIZZICO DI SALE ZUCCHERO A VELO A PIACERE	INSERIRE NEL BOCCALE ZUCCHERO E SCORZA DI LIMONE 15 SEC. DA VEL. 1 A VEL. 9. AGGIUNGERE 1 UOVO, SALE E MARGARINA 15 SEC. VEL. 4. UNIRE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 4 LA FARINA 25 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE IL LIEVITO 15 SEC. VEL. 4. TOGLIERE L'IMPASTO OTTENUTO, AVVOLGERLO IN UN FOGLIO DI ALLUMINIO E LASCIARLO RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER 30 MIN. CIRCA. STENDERE L'IMPASTO FINO AD OTTENERE UNA SFOGLIA DI 3 MM DI SPESSORE E RIVESTIRE 20 STAMPINI A FORMA DI BARCHETTA IMBURRATI E INFARINATI. RIEMPIRLI FINO A METÀ CON LA MARMELLATA E RICOPRIRLI CON LA SFOGLIA RIMASTA, FACENDO ADERIRE BENE I BORDI. SPENNELLARE I BOCCONOTTI CON IL TUORLO E CUOCERLI IN FORNO PRERISCALDATO A 160° PER 20 MIN. CIRCA. TERMINATA LA COTTURA, LASCIARLI RAFFREDDARE, SFORMARLI E SPOLVERIZZARLI CON ZUCCHERO A VELO. SONO OTTIMI SERVITI ACCOMPAGNATI DA UN BICCHIERINO DI MALVASIA.

CALAMARETTI PICCANTI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
- 1 KG E ½ DI CALAMARETTI
- 90 GR. OLIO DI OLIVA
- 2 SPICCHI DI AGLIO
- ½ MIS. VINO BIANCO SECCO
- 1 PIZZICO PEPERONCINO ROSSO IN POLVERE
- SUCCO DI ½ LIMONE
- 1 CIUFFO PREZZEMOLO TRITATO
- SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE I CALAMARETTI, TAGLIARLI A PICCOLE RONDELLE E ASCIUGARLI BENE. INSERIRE NEL BOCCALE AGLIO E OLIO 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE I CALAMARETTI, SALE E PEPERONCINO: 10 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO, IL VINO 2 MIN. 100° VEL. 1, SENZA MISURINO. A FINE COTTURA UNIRE SUCCO DI LIMONE E PREZZEMOLO. MESCOLARE BENE E SERVIRE SUBITO.

CICIRATA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 4 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
- 500 GR. DI FARINA
- 250 GR. DI ZUCCHERO
- 250 GR. DI BURRO MORBIDO
- 3 UOVA
- MIELE Q.B.
- OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE UOVA, ZUCCHERO E BURRO 1 MIN. E 30 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 3 LA FARINA 2 MIN. VEL. 3. DISPORRE L'IMPASTO SULLA SPIANATOIA FORMANDO UNA PALLA OMOGENEA E LASCIARLA RIPOSARE PER 3 ORE. TRASCORSO QUESTO TEMPO, DIVIDERE LA PASTA IN PALLINE GROSSE COME CECI, FRIGGERLE IN ABBONDANTE OLIO, SCOLARLE E ADAGIARLE SU CARTA ASSORBENTE. VERSARE IN UNA ZUPPIERA UN PO' DI MIELE, UNIRVI LE PALLINE DI PASTA FRITTE E MESCOLARE BENE. SERVIRE LA CICIRATA IN COPPETTE CON UN BICCHIERE DI MOSCATO DEL VOLTURE BEN FREDDO.

CRISPEDDUZZI CALABRESI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER LA PASTELLA: 500 GR. DI FARINA 500 GR. DI LATTE 1 CUBETTO DI LIEVITO DI BIRRA SALE Q.B. PER IL RIPIENO: 400 GR. DI RICOTTA 150 GR. DI ZUCCHERO 1 PIZZICO DI CANNELLA 1 BUSTINA DI VANILLINA ZUCCHERO A VELO A PIACERE	PER PREPARARE LA PASTELLA, INSERIRE NEL BOCCALE, LATTE, LIEVITO E SALE 10 SEC. VEL. 7. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 8, LA FARINA: 20 SEC. VEL. 8. LASCIARE LIEVITARE LA PASTELLA IN UN LUOGO CALDO PER ALMENO 15 MINUTI. PORRE SUL FUOCO UN TEGAME CON ABBONDANTE OLIO E, QUANDO COMINCERÀ A FUMARE, VERSARE LA PASTELLA A CUCCHIAIATE FORMANDO DELLE PICCOLE CRESPELLE CHE GONFIERANNO A FORMA DI PALLINE. PER PREPARARE IL RIPIENO, INSERIRE NEL BOCCALE RICOTTA, ZUCCHERO, CANNELLA E VANILLINA: 5 SEC. VEL. 6, SPATOLANDO. TAGLIARE A METÀ LE CRESPELLINE, RIEMPIRLE CON IL RIPIENO E DISPORLE SU UN VASSOIO. SPOLVERARE CON ZUCCHERO A VELO E SERVIRE.

CUCUZZA ARU FURNU (ZUCCA AL FORNO)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 50 MIN. FORNO 40 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 KG DI ZUCCA GIALLA 1 LT E 200 GR. DI ACQUA 100 GR. DI CACIOCAVALLO 40 GR. DI OLIO SALE Q.B. PER IL GRATIN: 100 GR. DI MOLLICA DI PANE FRESCO 1 SPICCHIO DI AGLIO 1 FOGLIA DI ALLORO ORIGANO E PEPE NERO Q.B.	PREPARARE IL GRATIN INSERIRE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI 10 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. TAGLIARE LA ZUCCA A FETTE DELLO SPESSORE DI ½ CM CIRCA. DISPORRE LA ZUCCA TAGLIATA E LAVATA NEL VAROMA E SALARLA. INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA 10 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE IL VAROMA SUL BOCCALE E CUOCERE 40 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. UNGERE UNA TEGLIA DI MEDIE DIMENSIONI E DISPORVI METÀ DELLA ZUCCA. SPARGERE IL GRATIN E IL CACIOCAVALLO TAGLIATO A FETTE SOTTILI. COPRIRE CON LA RIMANENTE ZUCCA E COSPARGERE NUOVAMENTE IL GRATIN. IRRORARE A FILO CON L'OLIO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 160° PER 40 MIN. CIRCA.

GHIOTTA DI NATALE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 33 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. STOCCAFISSO
250 GR. DI CAVOLFIORE
1 CIPOLLA GROSSA
800 GR. DI POMODORI PELATI
100 GR. DI OLIVE VERDI E NERE
100 GR. TRA CAPPERI, UVETTA E PINOLI
100 GR. OLIO DI OLIVA
PEPERONCINO E SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
DISPORRE NEL CESTELLO LO STOCCAFISSO A PEZZI E IL CAVOLFIORE A CIUFFI. INSERIRE NEL BOCCALE OLIO E CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 2. AGGIUNGERE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI E POSIZIONARE IL CESTELLO 30 MIN. 100° VEL. 1. A COTTURA ULTIMATA DISPORRE IN UN PIATTO DA PORTATA IL PESCE CON IL CAVOLFIORE E RICOPRIRE IL TUTTO CON IL SUGO RIMASTO NEL BOCCALE. SERVIRE CALDO. E' UN PIATTO TIPICO DI REGGIO E DELLA SUA PROVINCIA E SI PREPARA PER LA VIGILIA DI NATALE.

INVOLTINI DI PESCE SPADA AL SUGO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 31 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI PESCE SPADA TAGLIATO A FETTINE
PER IL RIPIENO:
1 MANCIATA DI CAPPERI
1 CUCCHIAIO DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
1 CUCCHIAIO DI PECORINO GRATTUGIATO
MOLLICA DI 1 PANINO
OLIVE A PIACERE
PER IL SUGO:
½ CIPOLLA BIANCA DI MEDIA GRANDEZZA
1 MANCIATA DI CAPPERI
50 OLIVE BIANCHE SNOCCIOLATE
1 FOGLIA DI SEDANO
500 GR. DI PEZZETTONI DI POMODORO
90 GR. DI OLIO
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
PER PREPARARE IL RIPIENO, INSERIRE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI: 20 SEC. VEL.8. FARCIRE LE FETTINE DI PESCE SPADA CON IL RIPIENO, FORMARE DEGLI INVOLTINI E DISPORLI NEL VAROMA. PER PREPARARE IL SUGO INTRODURRE NEL BOCCALE LA CIPOLLA 5 SEC. VEL.8. AGGIUNGERE OLIO, CAPPERI, OLIVE E SEDANO 5 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE POMODORO, SALE E PEPE: 25 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. DOPO 5 MIN. POSIZIONARE SUL BOCCALE IL VAROMA CON IL PESCE SPADA. A FINE COTTURA DISPORRE GLI INVOLTINI CON IL SUGO IN UNA PIROFILA E SERVIRLI COSÌ O COME PIATTO UNICO CON BAVETTE O TAGLIOLINI.

MACCARUNI A RU FERRETTO (MACCHERONI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
600 GR. DI FARINA DI GRANO DURO 300 GR. DI ACQUA 1 CUCCHIAIO DI OLIO DI OLIVA	INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E OLIO, 10 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6 LA FARINA 1 MIN. 30 SEC. VEL. 6. DIVIDERE LA PASTA E FORMARE DEI BASTONCINI SOTTILI LUNGHI 3 CM CIRCA. POGGIARE SU OGNUNO DI QUESTI UN FERRO DA CALZA E FARE RUOTARE IL BASTONCINO SUL TAGLIERE. SFILARE IL FERRO E LASCIARE LA PASTA AD ASCIUGARE PER UN'ORA CIRCA. NOTE: QUESTO TIPO DI PASTA È PARTICOLARMENTE SAPORITO SE CONDITO CON RAGÙ DI MAIALE.

MACCHERONI ALLA PASTORA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 21 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI MACCHERONI RIGATI O "MACCARUNI" 250 GR. DI RICOTTA FRESCA 200 GR. DI SALSICCIA 150 GR. DI POMODORI PELATI 100 GR. DI PECORINO GRATTUGIATO, SALE E PEPE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE POLPA DI MAIALE, SALSICCIA, SALAME E OLIO 5 MIN. 100° VEL. 3. AGGIUNGERE SALE, PEPE E POCO ALLA VOLTA L'ACQUA 18 MIN. 100° VEL. 1, TENENDO IL MISURINO INCLINATO. SCOLARE LE CARNI DAL SUGO E AMALGAMARLE CON LE UOVA SODE: 7 SEC. VEL. 8. CUOCERE I CONCHIGLIONI, RIEMPIRLI CON QUESTO COMPOSTO, DISPORLI IN UNA PIROFILA BEN AFFIANCATI E COSPARGERLI CON IL SUGO DI COTTURA DELLE CARNI E ABBONDANTE PECORINO E PARMIGIANO. GRATINARE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 35 MIN. CIRCA. SERVIRE SUBITO.

MILINGIANE ARA CALAURISI (MELANZANE ALLA CALABRESE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 23 MIN. FORNO 15 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI MELANZANE
500 GR. DI POMODORI PELATI
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
2 SPICCHI D'AGLIO
2 ACCIUGHE DISSALATE E DILISCATE
60 GI DI OLIO DI OLIVA
10 FOGLIE DI BASILICO
SALE E PEPE Q.B.
OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE:
LAVARE E SPUNTARE LE MELANZANE, AFFETTARLE SOTTILMENTE PER IL LUNGO, DISPORLE SU UN PIATTO INCLINATO COSPARSO DI SALE E LASCIARLE SCOLARE PER 1 ORA CIRCA. SCIACQUARLE, ASCIUGARLE, FRIGGERLE IN OLIO BOLLENTE E LASCIARE SCOLARE SU CARTA ASSORBENTE. NEL FRATTEMPO, INSERIRE NEL BOCCALE PREZZEMOLO, OLIO E AGLIO 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE PELATI, ACCIUGHE, SALE E PEPE 20 MIN. 100° VEL. 2. DISPORRE LE MELANZANE FRITTE IN UNA PIROFILA, DISTRIBUIRE UN PO' DI SUGO, ALCUNE FOGLIE DI BASILICO E COPRIRE CON LE ALTRE FETTE DI MELANZANE. RIPETERE L'OPERAZIONE FINO AD ESAURIMENTO DEGLI INGREDIENTI, AVENDO CURA DI TERMINARE CON SUGO E BASILICO. GRATINARE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 15 MIN. CIRCA. LE MELANZANE ALLA CALABRESE SI POSSONO SERVIRE CALDE COME CONTORNO O FREDDE COME ANTIPASTO.

MUSTAZZUOLI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MIN. + 20 MIN. DI FORNO
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI MIELE DI FICHI
150 GR. DI ZUCCHERO
1 CUCCHIAINO DI BICARBONATO
800 GR. DI FARINA

PREPARAZIONE:
INSERIRE IL MIELE NEL BOCCALE ED INUMIDIRLO 3 MIN. 40°, VEL. 1. INSERIRE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI: 2 MIN. VEL. 6, SPATOLANDO. CON L'IMPASTO OTTENUTO FORMARE UN ROTOLO E SCHIACCIARLO CON LE MANI. TAGLIARLO IN DIAGONALE IN MODO DA RICAVARNE DEI ROMBI DI DIVERSE DIMENSIONI E DISPORLI IN UNA TEGLIA DA FORNO PRECEDENTEMENTE UNTA. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 20 MIN. CIRCA.

PANZEROTTI CALABRESI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 8 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER L'IMPASTO: 400 GR. DI FARINA 4 UOVA 2 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA PER IL RIPIENO: 600 GR. DI FRATTAGLIE DI POLLO 50 GR. DI PECORINO GRATTUGIATO 50 GR. OLIO DI OLIVA 50 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO 1 UOVO 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO SALE E PEPE Q.B. OLIO PER FRIGGERE	PREPARARE L'IMPASTO INTRODURRE NEL BOCCALE UOVA E OLIO E, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6, FAR CADERE A PIOGGIA LA FARINA 1 MIN. VEL. 7 E 1 MIN. VEL. SPIGA; TOGLIERLO E LASCIARLO RIPOSARE. PREPARARE IL RIPIENO INTRODURRE NEL BOCCALE LE FRATTAGLIE 10 SEC. VEL. 8. AGGIUNGERE L'OLIO 5 MIN. 100° VEL. 1. LASCIARE RAFFREDDARE IL COMPOSTO POI UNIRE PECORINO, PARMIGIANO, UOVO, SALE E PREZZEMOLO 6 SEC. VEL. 6. STENDERE L'IMPASTO IN UNA SFOGLIA SOTTILE (3 MM) E TAGLIARLO A QUADRATI. CON IL RIPIENO PRECEDENTEMENTE PREPARATO RIEMPIRE OGNI QUADRATO DI PASTA FORMANDO DEI RAVIOLI FRIGGERE IN OLIO BOLLENTE, FARLI SGOCCIOLARE SU CARTA ASSORBENTE E SERVIRLI CALDI ACCOMPAGNATI DA UN BUON CIRÒ. NOTE I PANZAROTTI POSSONO DIVENTARE UN OTTIMO PRIMO PIATTO SE, ANZICHÉ FRIGGERLI, SI FARANNO CUOCERE IN ABBONDANTE ACQUA SALATA SI POSSONO POI CONDIRE CON BURRO FUSO E PARMIGIANO O CON SALSA DI POMODORO E BASILICO.

PASTA AMMUDDICATA (PASTA CON LA MOLLICA)

TEMPO DI PREPARAZIONE:3 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI BUCATINI 90 GR. DI OLIO 5 FILETTI DI ACCIUGHE MOLLICA DI 1 PANINO PREZZEMOLO E PEPE SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE PANE, PEPE NERO E PREZZEMOLO 30 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. SENZA LAVARE IL BOCCALE VERSARE L'OLIO E I FILETTI D'ACCIUGA 2 MIN. 80° VEL. 2. AGGIUNGERE IL PANE AROMATIZZATO 5 SEC. VEL. 4. CON LA SALSA OTTENUTA SI POSSONO CONDIRE BUCATINI O VERMICELLI COTTI AL DENTE E POCO SCOLATI. E' QUESTO UN PIATTO TIPICO DI REGGIO, MA È DIFFUSO IN TUTTA LA REGIONE, DOVE SI PREPARA PER LA VIGILIA DI NATALE. COSTITUISCE, SECONDO LA TRADIZIONE, UNA DELLE 13 PORTATE DEL CENONE.

PASTA E FINOCCHI 'I TIMPA (PASTA COL FINOCCHIO SELVATICO)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI SPAGHETTI 400 GR. DI FINOCCHIO SELVATICO 1 LT E ½ DI ACQUA SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E SALE 10 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL FINOCCHIO 25 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE LA PASTA E CUOCERLA PER IL TEMPO INDICATO SULLA CONFEZIONE, SEMPRE A 100° VEL. 1. SCOLARE E SERVIRE CON UN FILO D'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA.

PITTA CU RICOTTA (PIZZA CON RICOTTA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 3 MIN.+ FORNO 1 ORA
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER L'IMPASTO: 500 GR. DI FARINA 25 GR. DI LIEVITO DI BIRRA 200 GR. DI ACQUA 100 GR. DI LATTE 1 CUCCHIAIO DI OLIO SALE Q.B. PER IL RIPIENO: 3 UOVA E 2 UOVA SODE TAGLIATE A FETTINE 100 GR. DI STRUTTO 300 GR. DI RICOTTA FRESCA ½ MIS. DI RICOTTA SALATA O PECORINO 400 GR. DI SALSICCIA	PER PREPARARE L'IMPASTO, INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA, LATTE, OLIO E LIEVITO 5 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE FARINA E SALE 30 SEC. VEL. 6 E 1 MIN. VEL. SPIGA. LASCIARE LIEVITARE 1 ORA CIRCA NEL BOCCALE COPERTO. A LIEVITAZIONE AVVENUTA AGGIUNGERE LO STRUTTO E 2 UOVA: 40 SEC. VEL. 6 E 30 SEC. VEL. SPIGA. STENDERE ? DELL'IMPASTO, FODERARE UNA TORTIERA UNTA (DIAM. 22 CM), E METTERE DA PARTE L'IMPASTO RIMASTO. INSERIRE NEL BOCCALE RICOTTA FRESCA E PECORINO 10 SEC. VEL. 3. UNIRE LA SALSICCIA: 10 SEC. VEL. 3. DISTRIBUIRE IL RIPIENO SULL'IMPASTO NELLA TORTIERA, QUINDI LE UOVA SODE E COPRIRE IL TUTTO CON LA RIMANENTE PASTA STESA UNENDO BENE I BORDI. SPENNELLARE LA SUPERFICIE CON L'UOVO RIMASTO E LASCIARE LIEVITARE PER 30 MIN. CIRCA. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 1 ORA CIRCA.

PITTA INCHIUSA (PIZZA RIPIENA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 3 MIN.+ FORNO 45 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
PER L'IMPASTO:
500 GR. DI FARINA
25 GR. DI LIEVITO DI BIRRA
200 GR. DI ACQUA
100 GR. DI LATTE
1 CUCCHIAIO DI OLIO
SALE Q.B.
PER IL RIPIENO:
50 GR. DI STRUTTO
250 GR. DI CICCIOLI
2 UOVA
300 GR. DI FRITTOLI (GRASSO, CICCIOLI, NERVETTI DI MAIALE)
PEPE NERO Q.B.

PREPARAZIONE:
PER PREPARARE L'IMPASTO, INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA, LATTE, OLIO E LIEVITO 5 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE FARINA E SALE 30 SEC. VEL. 6 E 1 MIN. VEL. SPIGA. LASCIARE LIEVITARE 1 ORA CIRCA NEL BOCCALE COPERTO. A LIEVITAZIONE AVVENUTA AGGIUNGERE PEPE NERO, 1 UOVO E 150 GR. DI CICCIOLI: 40 SEC. VEL. 5. STENDERE ? DELL'IMPASTO, FODERARE UNA TORTIERA UNTA (DIAM. 22 CM), E METTERE DA PARTE L'IMPASTO RIMASTO. DISTRIBUIRE, SULL'IMPASTO NELLA TORTIERA, I FRITTOLI CON IL RESTO DEI CICCIOLI E COPRIRE IL TUTTO CON LA RIMANENTE PASTA STESA UNENDO BENE I BORDI. SPENNELLARE LA SUPERFICIE CON UN UOVO SBATTUTO E LASCIARE LIEVITARE PER 1 ORA CIRCA. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 45 MIN. CIRCA E SERVIRLA CALDISSIMA.

PURPETTE I MILANGIANE (POLPETTE DI MELANZANE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 5 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
1 LT E 200 GR. DI ACQUA
900 GR. MELANZANE
200 GR. DIPANE RAFFERMO TRITATO
1 CIUFFO PREZZEMOLO
1 SPICCHIO DI AGLIO
2 MISURINI PECORINO GRATTUGIATO
2 UOVA
BASILICO, SALE E PEPE Q.B.
OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE:
PULIRE E TAGLIARE A TOCCHETTI LE MELANZANE E DISPORLE NEL VAROMA. INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA 10 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE IL VAROMA SUL BOCCALE 55 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. SCOLARE E STRIZZARE BENE LE MELANZANE. TOGLIERE L'ACQUA DAL BOCCALE E INSERIRE LE MELANZANE CON TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI 40 SEC. VEL. 5 SPATOLANDO. CON IL COMPOSTO OTTENUTO FORMARE DELLE POLPETTINE ABBASTANZA CONSISTENTI E FRIGGERLE IN OLIO BOLLENTE MA NON FUMANTE. SCOLARLE DORATE E SERVIRLE COSÌ O CON LA SALSA CALABRA.

RAGU' I MAIALE (RAGU' DI MAIALE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 38 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
300 GR. DI CARNE DI MAIALE A PEZZETTI 300 GR. DI SALSICCIA 300 GR. DI PATATE A TOCCHI 50 GR. OLIO DI OLIVA 1 CIPOLLA 1 GAMBO DI SEDANO 1 CAROTA 1 SPICCHIO DI AGLIO 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO 1 MIS. SCARSO VINO ROSSO 500 GR. PASSATA DI POMODORO 1 PEPERONCINO PICCANTE SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, CIPOLLA SEDANO, CAROTA, AGLIO E PREZZEMOLO 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE CARNE DI MAIALE E VINO 5 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE PASSATA DI POMODORO, SALE E PEPERONCINO. DISPORRE NEL CESTELLO PRIMA LE PATATE E POI LA SALSICCIA E POSIZIONARLO NEL BOCCALE 3 MIN. 100° VEL. 1. TERMINATA LA COTTURA UNIRE IL CONTENUTO DEL CESTELLO AL SUGO. QUESTO RAGÙ È IDEALE PER CONDIRE I MACCARUNI E ALTRI TIPI DI PASTA CORTA.

SALSA CALABRA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 34 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
800 GR. DI PELATI SGOCCIOLATI 100 GR. DI PANCETTA 1 CIPOLLA 1 PEPERONCINO PICCANTE 90 GR. DI OLIO BASILICO Q.B. SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE CIPOLLA E PANCETTA 5 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE L'OLIO 3 MIN. 100° VEL. 2. UNIRE PELATI E SALE 30 MIN. 100° VEL. 1. SE LA SALSA NON SI PRESENTASSE ABBASTANZA DENSA, PROSEGUIRE LA COTTURA A 100° PER ALCUNI MIN. SENZA MISURINO. A COTTURA ULTIMATA UNIRE PEPERONCINO E BASILICO TRITATO 10 SEC. VEL. 2.

SPAGHETTI A FINI RU MUNDU (SPAGHETTI ALLA FINE DEL MONDO)

INGREDIENTI:
500 GR. DI SPAGHETTI
1 CIPOLLA
1 SPICCHIO DI AGLIO
60 GR. OLIO DI OLIVA
1 CIUFFO PREZZEMOLO
2 CUORI DI CARCIOFO
1 PEPERONE ROSSO
1 FUNGO PORCINO
1 SCATOLA TONNO SOTT'OLIO
250 GR. DI POMODORI PELATI
PEPERONCINO E SALE Q.B.
PECORINO O RICOTTA SALATA A PIACERE

PROCEDIMENTO:
INSERIRE NEL BOCCALE CIPOLLA , AGLIO, PREZZEMOLO E OLIO: 3' 100° VEL. 4. AGGIUNGERE I CARCIOFI, PEPERONE E IL FUNGO TAGLIATO FINEMENTE: 5' 100° VEL. 1. UNIRE I PELATI, SALE E PEPERONCINO: 15' 100° VEL. 1. A COTTURA ULTIMATA AGGIUNGERE IL TONNO: 2' VEL. 1. CONDIRE GLI SPAGHETTI CON QUESTO MERAVIGLIOSO SUGO E PECORINO O RICOTTA SALTA GRATTUGIATI, E SERVIRLI FUMANTI.

SUGO DELLA VIGILIA

INGREDIENTI:
1 PANINO RAFFERMO
50 GR. DI OLIO
150 GR. OLIVE NERE SNOCCIOLATE
1 CUCCHIAIO CAPPERI
4 FILETTI DI ACCIUGHE

PROCEDIMENTO:
INSERIRE NEL BOCCALE IL PANINO: 20" DA VEL. 1 A TURBO; TOGLIERE E METTERE DA PARTE. INSERIRE ORA OLIO, OLIVE, CAPPERI E FILETTI DI ACCIUGHE: 2' 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL PANE TRITATO: 30" VEL. 2. QUESTO SUGO È OTTIMO PER CONDIRE SPAGHETTI.

TORTIGLIONI ALLA FRANCESCANA IN TEGAMINO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 24 MIN. + FORNO 15 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. TORTIGLIONI
½ CIPOLLA BIANCA DI MEDIA GRANDEZZA
100 GR. DI PANCETTA TAGLIATA A DADINI
50 GR. DI OLIO
1 NOCE DI BURRO
500 GR. DI PASSATA DI POMODORO
1 PIZZICO PEPE BIANCO
250 GR. DI PANNA DA CUCINA
SALE Q.B.
PARMIGIANO A PIACERE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO A VEL. 7, CIPOLLA E PANCETTA 6 SEC. VEL. 7. AGGIUNGERE OLIO E BURRO 5 MIN. 100° VEL. 1 TENENDO IL MISURINO INCLINATO. UNIRE IL POMODORO 15 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE SALE, PEPE E PANNA 3 MIN. 100° VEL. 1. CUOCERE LA PASTA, CONDIRLA CON UNA PARTE DEL SUGO, VERSARLA IN UN TEGAMINO DI TERRACOTTA, AGGIUNGERE IL RIMANENTE SUGO E COSPARGERE CON IL PARMIGIANO. GRATINARE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 15 MIN. CIRCA. SERVIRE SUBITO.

TRUNCU I NATALI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 7 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
1 KG DI ZUCCHERO
2 BUSTINE VANILLINA
SUCCO DI 1 LIMONE
500 GR. DI MANDORLE PELATE E TOSTATE
500 GR. DI FRUTTA CANDITA A TOCCHETTI
300 GR. DI CIOCCOLATO FONDENTE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE ZUCCHERO, SUCCO DI LIMONE E VANILLINA 3 MIN. 60° VEL. 1. AGGIUNGERE FRUTTA CANDITA E MANDORLE 1 MIN, VEL. 1. DISPORRE L'IMPASTO SOPRA UN FOGLIO DI CARTA FORNO BAGNATA CON SUCCO DI LIMONE. PRESSARE CON LE MANI FINO AD OTTENERE UNA FORMA SIMILE AL PAN CARRÈ. LASCIARE RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER DUE GIORNI. INSERIRE NEL BOCCALE IL CIOCCOLATO FONDENTE 3 MIN. 50° VEL. 2. RICOPRIRE IL TORRONE CON IL CIOCCOLATO FUSO E CON LA PUNTA DI UNA FORCHETTA RICREARE LE RUGHE DI UNA CORTECCIA.

VRASCIOLE SAPURITI (INVOLTINI SAPORITI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 44 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. FESA VITELLO
100 GR. DI PROVOLONE PICCANTE O DOLCE
100 GR. SOPPRESSATA CALABRESE
1 CIPOLLA
500 GR. DI POMODORI PELATI
2 UOVA SODE
½ MIS. VINO ROSSO DI CIRÒ
150 GR. OLIO D'OLIVA
PREZZEMOLO
PEPERONCINO PICCANTE E PEPE NERO A PIACERE
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE 70 GR. DI OLIO, SALE, PREZZEMOLO E PEPE NERO 1 MIN. VEL. TURBO. BATTERE LE FETTINE DI VITELLO, PORRE IL TRITO SU UN LATO E FARCIRE OGNUNA CON UOVA, PROVOLONE E SOPPRESSATA TAGLIATI A FETTINE. AVVOLGERE LA CARNE E CHIUDERLA CON UNO STECCHINO E DISPORLA NEL VAROMA. INSERIRE NEL BOCCALE IL RIMANENTE OLIO E LA CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 3. AGGIUNGERE PELATI, PEPERONCINO PICCANTE E SALE: 40 MIN. TEMP. VAROMA, VEL. 1. DOPO 10 MIN. POSIZIONARE IL VAROMA ED IRRORARE C ON IL VINO. ULTIMATA LA COTTURA DISPORRE GLI INVOLTINI SU DI UN PIATTO DA PORTATA E SERVIRLI SUBITO CON IL SUGO RIMASTO NEL BOCCALE.

LAZIO

BUDINO DI RICOTTA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 4 MIN.+ FORNO 40 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
600 GR. DI RICOTTA DI PECORA
6 UOVA
130 GR. DI ZUCCHERO
50 GR. DI SCORZA DI ARANCIA E CEDRO CANDITO
30 GR. DI FARINA
SCORZA DI 2 LIMONI
100 GR. DI RHUM
1 BUSTINA DI CANNELLA IN POLVERE
1 PIZZICO DI SALE
PER GUARNIRE:
CILIEGINE SOTTO SPIRITO
PANNA MONTATA

PREPARAZIONE:
POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE NEL BOCCALE BEN ASCIUTTO 5 ALBUMI: 2 MIN. 40° VEL. 3, TOGLIERE E METTERE DA PARTE. INSERIRE ORA 100 GR. DI ZUCCHERO, 1 UOVO E I 5 TUORLI, LA SCORZA DEI LIMONI, LA SCORZA DI ARANCIA E IL CEDRO 40 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE RICOTTA, FARINA, METÀ CANNELLA E RHUM: 1 MIN. VEL. 6; VERSARE L'IMPASTO IN UNA CIOTOLA E UNIRE DELICATAMENTE GLI ALBUMI MONTATI A NEVE. VERSARE IL COMPOSTO IN UNO STAMPO (DIAM. 24 CM), PRECEDENTEMENTE UNTO E CUOCERE A BAGNOMARIA IN FORNO PRERISCALDATO A 170° PER 40 MIN. CIRCA. SFORMARE, LASCIARE RAFFREDDARE, SPOLVERIZZARE CON LA CANNELLA E LO ZUCCHERO AVANZATI, GUARNIRE CON PANNA MONTATA E CILIEGINE SOTTO SPIRITO. IL BUDINO È SQUISITO SE PREPARATO IL GIORNO PRIMA, TENUTO IN FRIGORIFERO E SERVITO CON UN BUON VINO BIANCO DOLCE.

CARCIOFI CON PISELLI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
400 GR. DI PISELLI FRESCHI O 450 GR. SURGELATI
4 CARCIOFI
40 GR. DI PANCETTA MAGRA
40 GR. DI OLIO DI OLIVA
UN PEZZETTO DI CIPOLLA
QUALCHE FOGLIA DI LATTUGA ROMANA
300 GR. DI ACQUA
UN DADO BIMBY
SUCCO DI 1 LIMONE
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
MONDARE I CARCIOFI TOGLIENDO LE FOGLIE DURE, TAGLIARLI IN 4 SPICCHI E IMMERGERLI IN ACQUA E LIMONE. INSERIRE NEL BOCCALE PANCETTA E CIPOLLA: 3 COLPI A VEL. TURBO. AGGIUNGERE L'OLIO: 2 MIN. 100° VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE I CARCIOFI A SPICCHI 3 MIN. 100° VEL. 2. UNIRE I PISELLI (SE SURGELATI LASCIATI PER POCHI SECONDI SOTTO L'ACQUA) LATTUGA, ACQUA E DADO: 20 MIN. 100° VEL. 2. AGGIUSTARE DI SALE E PEPE E SERVIRE. NOTE: FUORI STAGIONE, OLTRE AI PISELLI, ANCHE I CARCIOFI SI POSSONO USARE SURGELATI. AL POSTO DEI PISELLI SI POSSONO ANCHE USARE FAVE FRESCHE. IL TEMPO DI COTTURA PUÒ VARIARE IN FUNZIONE DELLA GRANDEZZA DELLE FAVE.

CECI E ROSMARINO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 53 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI CECI BAGNATI 500 GR. DI ACQUA 10 GR. DI ROSMARINO SECCO 1 SPICCHIO DI AGLIO TAGLIATO IN DUE 1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY ½ CIPOLLA 100 GR. DI OLIO PEPE ABBONDANTE CROSTINI DI PANE FRITTO	INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E DADO 10 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE I CECI, 5 GR. DI ROSMARINO E AGLIO 30 MIN. 100° VEL. 1 E METTERE DA PARTE. SENZA LAVARE IL BOCCALE INTRODURRE CIPOLLA, OLIO E IL RIMANENTE ROSMARINO 3 MIN. 100° VEL. 3, POI UNIRE I CECI CON L'ACQUA DI COTTURA E PEPARE ABBONDANTEMENTE 5 MIN. 100° VEL. 1. SE LA MINESTRA RISULTASSE TROPPO BRODOSA, ADDENSARLA PER ALTRI 5 MIN. 100° VEL. 1, SENZA MISURINO. SERVIRE CON CROSTINI DI PANE FRITTO E UNA MACINATA DI PEPE NERO.

ER GELATO DE RICOTTA LIGURUA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 3 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI RICOTTA ROMANA 4 TUORLI 100 GR. DI ZUCCHERO 100 GR. DI RHUM O BRANDY 10 CILIEGIE CANDITE O SOTTO SPIRITO PER DECORARE	INSERIRE NEL BOCCALE TUORLI E ZUCCHERO: 1 MIN. VEL. 3. AGGIUNGERE LA RICOTTA 1 MIN. VEL. 3 E INFINE IL LIQUORE 30 SEC. VEL. 3. VERSARE IL TUTTO IN UNO STAMPO RETTANGOLARE, LIVELLARLO BENE, COPRIRLO CON CARTA ALLUMINIO E PORLO IN FRIGORIFERO PER ALMENO 3 ORE. SFORMARE "ER GELATO" SU UN PIATTO DA PORTATA, DECORARLO CON LE CILIEGIE E RIMETTERLO IN FRIGORIFERO FINO AL MOMENTO DI SERVIRE.

FAGIOLI CON LE COTICHE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 22 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 KG DI FAGIOLI GIALLI LESSATI O DI BORLOTTI IN SCATOLA 500 GR. DI POMODORI MATURI A PEZZI 300 GR. DI COTICHE DI PROSCIUTTO LESSATE E TAGLIATE A PEZZETTI 80 GR. DI GUANCIALE 50 GR. DI OLIO DI OLIVA 2 CUCCHIAI DADO BIMBY 1 SPICCHIO DI AGLIO ½ CIPOLLA ½ COSTA DI SEDANO 1 PEPERONCINO 50 GR. DI VINO BIANCO	INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, AGLIO, CIPOLLA, SEDANO E PEPERONCINO 3 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL GUANCIALE 3 MIN. 100° VEL. 4. UNIRE IL VINO 1 MIN. 100° VEL. 1, TENENDO IL MISURINO INCLINATO. AGGIUNGERE POMODORO E DADO 5 MIN. 100° VEL. 3 POSIZIONARE LA FARFALLA, UNIRE I FAGIOLI E LE COTICHE 10 MIN. 100° VEL. 1. E' UN OTTIMO CONTORNO. NOTE: TERMINANDO LA COTTURA A VEL. 3 PER 1 MINUTO, SI POSSONO SERVIRE SU FETTE DI PANE BRUSCATO PER UN PASTO RUSTICO.

FAVE AL GUANCIALE

PER 4 PERSONE
TEMPO DI PREPARAZIONE: 19 MIN.

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
3 KG DI FAVE FRESCHE 200 GR. DI GUANCIALE O DI PANCETTA STESA 50 GR. DI OLIO ½ MISURINO DI ACQUA 1 CIPOLLA PEPERONCINO Q.B. CROSTINI DI PANE TOSTATO	INSERIRE NEL BOCCALE LA CIPOLLA 20 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE IL GUANCIALE TAGLIATO A DADINI E L'OLIO: 3 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE LE FAVE SBUCCIATE, VINO E ACQUA 15 MIN. 100° VEL. 1. QUALORA SI RENDESSE NECESSARIO, AGGIUNGERE ANCORA ½ MISURINO DI ACQUA. SERVIRE LE FAVE BEN CALDE IN TERRINE DI TERRACOTTA CON CROSTINI DI PANE TOSTATO E UNA MACINATA DI PEPERONCINO. E' UN OTTIMO CONTORNO PER UOVA E CARNI.

FETTUCCINE ALLA PAPALINA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 27 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER LE FETTUCCINE: 400 GR. DI FARINA 4 UOVA 1 CUCCHIAIO D'OLIO SALE Q.B. PER IL SUGO: 200 GR. DI PISELLI SGRANATI FRESCHI O SURGELATI 100 GR. DI PROSCIUTTO CRUDO O COTTO A LISTARELLE 80 GR. BURRO MORBIDO 1 MIS. DI ACQUA 4 CUCC.I PARMIGIANO GRATTUGIATO 2 UOVA INTERE UN PEZZ.TO DI CIPOLLA SALE E PEPE Q.B.	PER PREPARARE LE FETTUCCINE INSERIRE NEL BOCCALE FARINA, UOVA, SALE E OLIO: 30 SEC. VEL. 6 E 30 SEC. VEL. .SPIGA. TOGLIERE L'IMPASTO E TIRARE UNA SFOGLIA SOTTILE; TAGLIARLA A FETTUCCINE LARGHE ½ CM E LASCIARLE ASCIUGARE SULLA SPIANATOIA. SENZA LAVARE IL BOCCALE INSERIRE BURRO E CIPOLLA: 3 MIN. 100° VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE PISELLI, SALE E UN MISURINO DI ACQUA: 20 MIN. 100° VEL. 2. UNIRE IL PROSCIUTTO A STRISCIOLINE: 2 MIN. 100° VEL. 2. VERSARE IL COMPOSTO OTTENUTO IN UNA ZUPPIERA. METTERE A CUOCERE IN ABBONDANTE ACQUA SALATA LE FETTUCCINE, SCOLARLE AL DENTE, UNIRLE AI PISELLI E MESCOLARE BENE. INSERIRE NEL BOCCALE UOVA E 2 CUCCHIAI DI PARMIGIANO: 20 SEC. VEL. 6; VERSARLO SULLE FETTUCCINE, AGGIUNGERE IL RESTANTE PARMIGIANO, UNA MACINATA DI PEPE MESCOLARE BENE E SERVIRE SUBITO.

FRITTATA ALLA BURINA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
100 GR. FOGLIE TENERE DI LATTUGA 4 UOVA INTERE 2 CUCCHIAI DI OLIO O UNA NOCE DI BURRO 1 CUCCHIAIO DI PECORINO SALE E PEPE Q.B.	LAVARE E SCOLARE LA LATTUGA. INSERIRE NEL BOCCALE LA LATTUGA 3 SEC. VEL. TURBO E METTERLA DA PARTE. METTERE NEL BOCCALE UOVA, PECORINO, SALE E PEPE: 30 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE LA LATTUGA 20 SEC. VEL. 3. IN UNA PADELLA LARGA FARE INTIEPIDIRE L'OLIO E AGGIUNGERLO AGLI ALTRI INGREDIENTI, NEL BOCCALE 30 SEC. VEL. 3. VERSARE IL TUTTO NELLA PADELLA CALDISSIMA, RIMASTA APPENA UNTA. CUOCERE LA FRITTATA QUALCHE MINUTO PER PARTE. E' VERAMENTE BUONA.

GNOCCHI ALLA ROMANA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 14 MIN.+ FORNO 20 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI: 250 GR. DI SEMOLINO DI GRANO 1 LT. DI LATTE 60 GR. DI BURRO 40 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO 2 TUORLI D'UOVO 2 CUCCHIAINI DI SALE FINO NOCE MOSCATA A PIACERE	PREPARAZIONE: (VEDI ANCHE RICETTA DEL LIBRO BASE CORRETTA) INSERIRE NEL BOCCALE LATTE, SALE, NOCE MOSCATA E 20 GR. DI BURRO 7 MIN. 100° VEL. 1. VERSARE A PIOGGIA DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 4 IL SEMOLINO, I TUORLI E IL PARMIGIANO 7 MIN. 90° VEL. 1. STENDERE L'IMPASTO, DELLO SPESSORE DI 1 CM. SU CARTA FORNO. QUANDO L'IMPASTO SARÀ FREDDO, UTILIZZANDO IL MISURINO, FORMARE TANTI DISCHETTI E DISPORLI LEGGERMENTE SOVRAPPOSTI IN UNA TEGLIA DA FORNO IMBURRATA. DISPORRE FIOCCHETTI DI BURRO E COSPARGERE CON ALTRO PARMIGIANO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 20 MIN. CIRCA. SERVIRLI CALDI.

MARITOZZI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.
PER 10 MARITOZZI

INGREDIENTI: 500 GR. DI FARINA 80 GR. DI ZUCCHERO 70 GR. DI MARGARINA ½ CUBETTO DI LIEVITO 50 GR. DI UVETTA (FACOLTATIVA) 2 MIS. DI ACQUA 1 TUORLO 1 PIZZICO DI SALE ZUCCHERO A VELO A PIACERE	PREPARAZIONE: VERSARE NEL BOCCALE ACQUA, LIEVITO E MARGARINA 1 MIN. 40° VEL. 2. AGGIUNGERE FARINA, ZUCCHERO E SALE 30 SEC. VEL. 4 E 30 SEC. VEL. SPIGA. LASCIAR LIEVITARE DIRETTAMENTE NEL BOCCALE PER 30 MIN. COPRENDO CON UN PANNO. TRAVASARE L'IMPASTO SULLA SPIANATOIA INFARINATA E AGGIUNGERE L'UVETTA PRECEDENTEMENTE AMMOLLATA ASCIUGATA E INFARINATA. RICAVARE DALL'IMPASTO 10 PANINI OVALI, ALLINEARLI DISTANZIATI SULLA PIASTRA DEL FORNO RICOPERTA DA CARTA FORNO E LASCIARLI LIEVITARE BEN COPERTI DA UN PANNO PER 1 ORA CIRCA. SPENNELLARE LA SUPERFICIE CON IL TUORLO. PRERISCALDARE IL FORNO A 180°, ABBASSARE A 160° E INFORNARE PER 15 MIN. CIRCA. SFORNARLI, SPOLVERIZZARLI CON ZUCCHERO A VELO E SERVIRLI TIEPIDI. I MARITOZZI, CHE ERANO IL DOLCE PIÙ USATO NEL TEMPO DEL DIGIUNO QUARESIMALE SONO DIVENTATI POI, FARCITI DI PANNA MONTATA, LA COLAZIONE PER ECCELLENZA NEI BAR DI ROMA.

MINESTRA DI RISO E INDIVIA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 23 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
250 GR. DI RISO 500 GR. DI INDIVIA TENERA 50 GR. DI OLIO ½ CIPOLLA 500 GR. DI ACQUA 2 POMODORI DA SUGO 1 CUCCHIAINO DI DADO BIMBY PARMIGIANO GRATT.TO A PIACERE	INSERIRE NEL BOCCALE OLIO E CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 3. AGGIUNGERE INDIVIA, POMODORI, ACQUA E DADO 5 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE IL RISO: 15 MIN. 100° VEL. 1. VERSARLA IN UNA ZUPPIERA E SERVIRLA BEN CALDA CON ABBONDANTE PARMIGIANO.

PANZAROTTI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER L'IMPASTO: 320 GR. DI FARINA 3 TUORLI 40 GR. BURRO MORBIDO 150 GR. ACQUA FREDDA 1 CUCCHIAINO DI SALE PER IL RIPIENO: 150 GR. DI PROSCIUTTO 200 GR. MOZZARELLA 2 UOVA SALE E PEPE Q.B. OLIO PER FRIGGERE	PER PREPARARE L'IMPASTO INSERIRE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI: 30 SEC. VEL. 5 E 1 MIN. VEL. SPIGA. LASCIARE RIPOSARE L'IMPASTO ALMENO PER 30 MIN., POI STENDERLO SOTTILE E RICAVARNE TANTE PIZZETTE (DIAM. 10 CM). PER PREPARARE IL RIPIENO INSERIRE NEL BOCCALE PROSCIUTTO, MOZZARELLA, UOVA, SALE E PEPE: 10 SEC. VEL. 3. DISPORRE, AL CENTRO DI OGNI PIZZETTA, 1 CUCCHIAINO DI RIPIENO, PIEGARLA IN DUE E PREMERE BENE SUI BORDI. FRIGGERE I PANZAROTTI IN OLIO BOLLENTE A FUOCO VIVO PER POCHI ISTANTI, POI A FUOCO MEDIO. SERVIRLI BEN CALDI.

PIZZA CON PATATE DOLCE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 26 MIN.+ FORNO 20 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
800 GR. DI PATATE SBUCCIATE 700 GR. DI ACQUA 400 GR. DI FARINA 50 GR. DI OLIO 70 GR. DI ZUCCHERO 1 CUCCHIAINO DI CANNELLA	INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA, DISPORRE LE PATATE A PEZZI NEL CESTELLO E POSIZIONARE QUEST'ULTIMO NEL BOCCALE 25 MIN. 100° VEL. 4. ELIMINARE L'ACQUA DI COTTURA E INSERIRE NEL BOCCALE PATATE E FARINA: 30 SEC. VEL. 7 E 30 SEC. VEL. SPIGA OTTENENDO COSÌ UN IMPASTO MOLTO MORBIDO. STENDERE L'IMPASTO IN UNA TEGLIA (20X30), PRECEDENTEMENTE UNTA, IRRORARE CON L'OLIO, DISTRIBUIRE IN MODO UNIFORME ZUCCHERO E CANNELLA E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 250° PER 20 MINUTI.

PIZZA CON PATATE SALATA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 27 MIN.+ FORNO 20 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
800 GR. PATATE SBUCCIATE 700 GR. DI ACQUA 400 GR. DI FARINA 50 GR. DI OLIO 80 GR. DI PARMIGIANO SALE E PEPE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA, DISPORRE LE PATATE A PEZZI NEL CESTELLO E POSIZIONARE QUEST'ULTIMO NEL BOCCALE 25 MIN. 100° VEL. 4. ELIMINARE L'ACQUA DI COTTURA E INSERIRE NEL BOCCALE PATATE E FARINA 30 SEC. VEL. 7 E 30 SEC. VEL. SPIGA, OTTENENDO COSÌ UN IMPASTO MOLTO MORBIDO. AGGIUNGERE SALE, PEPE E 40 GR. DI PARMIGIANO 15 SEC. VEL. 6. STENDERE L'IMPASTO IN UNA TEGLIA (20X30), PRECEDENTEMENTE UNTA, LASCIARE RIPOSARE PER QUALCHE MINUTO, IRRORARE CON OLIO, DISTRIBUIRE IL RESTANTE PARMIGIANO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 250° PER 20 MIN.. SERVIRE LA PIZZA A PIACERE CALDA O FREDDA.

PIZZA RICRESCIUTA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 3 MIN.+ FORNO 50 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER LA RICRESCIUTA: 200 GR. DI FARINA 15 GR. LIEVITO BIRRA 1 MIS. DI ACQUA PER LA TORTA: 450 GR. DI FARINA 3 UOVA E 1 TUORLO 200 GR. DI ZUCCHERO 1 MIS. DI OLIO DI SEMI 25 GR. DI LIEVITO DI BIRRA 2 CUCCHIAI DI LATTE SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE ½ MIS. DI RHUM 1 CUCCHIAIO DI SEMI DI ANICE 1 PIZZICO DI CANNELLA IN POLVERE 1 PIZZICO DI SALE	LA SERA PRIMA PREPARARE L'IMPASTO DELLA CRESCIUTA. INSERIRE NEL BOCCALE LIEVITO E ACQUA: 30 SEC. 40° VEL. 3. AGGIUNGERE LA FARINA 20 SEC. VEL. 3. METTERE L'IMPASTO IN UNA CIOTOLA, COPRIRE CON UN PANNO E LASCIAR LIEVITARE TUTTA LA NOTTE IN UN LUOGO RIPARATO. PREPARARE LA TORTA: INSERIRE NEL BOCCALE LIEVITO E LATTE TIEPIDO 10 SEC. VEL. 3. AGGIUNGERE LA CRESCIUTA 20 SEC. VEL. 4. VERSARE OLIO, UOVA, RHUM, ANICE, LIMONE E CANNELLA 20 SEC. VEL. 6. UNIRE FARINA, ZUCCHERO E SALE 1 MIN. VEL. 4. VERSARE IN UNA TEGLIA IMBURRATA E INFARINATA(DIAM. 24 CM) DAI BORDI MOLTO ALTI (10 CM) LIVELLARE L'IMPASTO SULLA SUPERFICIE CON IL DORSO DI UN CUCCHIAIO UNTO DI OLIO. LASCIARLO LIEVITARE BEN COPERTO IN LUOGO CALDO, FINCHÉ IL VOLUME SIA TRIPLICATO. SPENNELLARE CON IL TUORLO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 20 MIN., QUINDI ABBASSARE LA TEMPERATURA A 160° PER 30 MIN. CIRCA. E' UN DOLCE SOPRATTUTTO USATO PER LA COLAZIONE DI PASQUA CON UOVA SODE E SALAME.

POLPETTE DI BOLLITO ALLA ROMANA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 3 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
600 GR. CARNE MAGRA BOLLITA (MUSCOLO) 50 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO 1 PATATA LESSA 1 CUCC.IO PREZZEMOLO TRITATO SCORZA DI ½ LIMONE 1 UOVO MOLLICA DI ½ PANINO NOCE MOSCATA PANGRATTATO SALE Q.B. OLIO PER FRIGGERE	TAGLIARE LA CARNE BOLLITA, FREDDA DI FRIGORIFERO, A TOCCHETTI (TIPO SPEZZATINO). INSERIRE NEL BOCCALE, 4-5 TOCCHETTI PER VOLTA DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6: 15 SEC. VEL. 6. METTERE IL TRITO DA PARTE E PROSEGUIRE FINO AD ESAURIMENTO DELLA CARNE. INSERIRE NEL BOCCALE SCORZA DI LIMONE, PREZZEMOLO, PARMIGIANO E LA PATATA LESSA 20 SEC. VEL. 9. AGGIUNGERE LA CARNE TRITATA, L'UOVO, LA MOLLICA BAGNATA E STRIZZATA, SALE E NOCE MOSCATA: 30 SEC. VEL. 4. CON L'IMPASTO PREPARARE DELLE POLPETTE PIUTTOSTO SCHIACCIATE, PASSARLE NEL PANGRATTATO E FRIGGERLE IN ABBONDANTE OLIO CALDO. SONO OTTIME COSÌ, CALDE, OPPURE RIPASSATE CON DEL SUGO SEMPLICE DI POMODORO.

SCAFATA VITERBESE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 41 MIN.
PER 5 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. FAVE FRESCHE PICCOLE (2KG CA FAVE INTERE)
60 GR. GUANCIALE A DADINI
½ CIPOLLA + 1 CAROTA
1 SPICCHIO DI AGLIO
QUALCHE FOGL. MENTA
2 CUCC.I OLIO EXTRAV. OLIVA
FOGLIE ESTERNE DI UN CESPO DI LATTUGA
SALE Q.B.
1 POMODORO MATURO A PEZZI
1 PIZZICO PEPERONCINO
600 GR. ACQUA CALDA
2 CUCC.I DADO BIMBY
200 GR. COTICHE PROSCIUTTO LESSATE E TAGLIATE A PEZZETTI
3 CARCIOFI TAGLIATI A FETTINE SOTTILI
FETTE PANE CASERECCIO AROMATIZZATO CON AGLIO

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE GUANCIALE, CIPOLLA, CAROTA, AGLIO, MENTA E OLIO 3 MIN. 100° VEL. 4.
UNIRE LATTUGA, POMODORO, PEPERONCINO E 100 GR. DI ACQUA: 30 SEC. VEL. 3. AGGIUNGERE DADO, COTICHE, CARCIOFI E 200 GR. DI ACQUA: 10 MIN. 100° VEL. 2. UNIRE LE FAVE, LA RESTANTE ACQUA E SALE: 27 MIN. 100° VEL. 2, SPATOLANDO. LASCIARE RIPOSARE LA "SCAFATA" UN'ORA, PRIMA DI SERVIRLA CON LE FETTE DI PANE BRUSCATO.

SEPPIE ALLA ROMANA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
700 GR. DI SEPPIE
50 GR. OLIO DI OLIVA
1 SPICCHIO DI AGLIO
150 GR. VINO BIANCO
2 ACCIUGHE DISSALATE A PEZZETTI
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
FETTINE DI LIMONE
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, AGLIO E LE SEPPIE TAGLIATE A LISTARELLE 5 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE VINO BIANCO, ACCIUGHE, SALE E PEPE 30 MIN. 100° VEL. 1. DURANTE LA COTTURA, SE NECESSARIO, AGGIUNGERE ½ MIS. DI ACQUA. TERMINATA LA COTTURA DISPORRE LE SEPPIE IN UN PIATTO DA PORTATA, COSPARGERLE DI PREZZEMOLO TRITATO E DECORARLE CON FETTINE DI LIMONE.
NOTE: VOLENDO, DOPO 15 MIN. DI COTTURA, ALLE SEPPIE SI POSSONO AGGIUNGERE CARCIOFI O PISELLI.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
400 GR. DI SPAGHETTI
100 GR. DI GUANCIALE O PANCETTA TESA
1 CUCCHIAIO DI OLIO
1 CUCCHIAIO DI VINO
1 SPICCHIO DI AGLIO
4 UOVA INTERE
1 SPICCHIO DI CIPOLLA
40 GR. DI PECORINO
40 GR. DI PARMIGIANO
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE PECORINO E PARMIGIANO 20 SEC. VEL. .TURBO. AGGIUNGERE UOVA, SALE E ABBONDANTE PEPE NERO 20 SEC. VEL. 4; VERSARE IL TUTTO IN UNA SPAGHETTIERA. INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, AGLIO E CIPOLLA : 10 SEC VEL. 6. AGGIUNGERE IL GUANCIALE TAGLIATO A DADINI 3 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE 1 CUCCHIAIO DI VINO 1 MIN. 100° VEL. 3 SENZA MISURINO. CUOCERE GLI SPAGHETTI AL DENTE, VERSARLI NELLA SPAGHETTIERA E CONDIRLI CON IL CONTENUTO DEL BOCCALE. MESCOLARE ENERGICAMENTE E SERVIRE.

STRACCIATELLA ALLA ROMANA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 17 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
3 CUCCHIAI SEMOLINO DI GRANA FINE
3 UOVA INTERE
60 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
1 CUCC.IO PREZZEMOLO TRITATO
1 LITRO E ¾ DI BRODO DI CARNE
NOCE MOSCATA
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE UOVA, METÀ DEL PARMIGIANO, SEMOLINO, PREZZEMOLO TRITATO, SALE E NOCE MOSCATA 30 SEC. VEL. 4. DILUIRE CON 1 MISURINO CIRCA DI BRODO FREDDO. METTERE IL COMPOSTO IN UNA TERRINA. VERSARE NEL BOCCALE IL BRODO 12 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE IN UNA SOLA VOLTA DAL FORO DEL COPERCHIO IL COMPOSTO DI SEMOLINO 4 MIN. 70° VEL. 1. VERSARE LA STRACCIATELLA, CHE SI PRESENTERÀ A PICCOLI GNOCCHI, IN UNA ZUPPIERA E SERVIRLA CON IL PARMIGIANO RIMASTO.

SUGO ALL'AMATRICIANA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
650 GR. DI POMODORI SGOCCIOLATI 200 GR. DI GUANCIALE STAGIONATO TAGLIATO A DADINI 50 GR. DI CIPOLLA 3 CUCCHIAI OLIO OLIVA PEPERONCINO A PIAC. SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE OLIO E GUANCIALE 10 MIN. 100° VEL. 1, TENENDO IL MISURINO INCLINATO. TOGLIERE IL GUANCIALE, SGOCCIOLARLO E METTERLO DA PARTE. AGGIUNGERE CIPOLLA E PEPERONCINO 3 MIN. 100° VEL. 4. RIUNIRE IL SOFFRITTO SUL FONDO DEL BOCCALE E UNIRE POMODORO E SALE 6 MIN. 100° VEL. 3. AGGIUNGERE IL GUANCIALE MESSO DA PARTE 6 MIN. 100° VEL. 1, TENENDO IL MISURINO LEGGERMENTE INCLINATO. A ROMA, CON IL SUGO ALL'AMATRICIANA, SI CONDISCONO I BUCATINI, MA È OTTIMO ANCHE PER GLI SPAGHETTI; IN OGNI CASO SERVIRLI SEMPRE CON ABBONDANTE PECORINO ROMANO.

SUPPLI' AL TELEFONO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 24 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER IL RISO: 300 GR. RISO ARBORIO 40 GR. BURRO MORBIDO 100 GR. VINO BIANCO ½ CIPOLLINA 750 GR. DI ACQUA 1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY PER IL RIPIENO: 150 GR. MOZZARELLA 30 GR. DI PARMIGIANO 150 GR. DI PROSCIUTTO CRUDO (IN UNA SOLA FETTA) 5 UOVA PREZZEMOLO TRITATO A PIACERE FARINA PANGRATTATO SALE E PEPE Q.B. OLIO PER FRIGGERE	PER PREPARARE IL RISO INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE ACQUA, VINO E DADO 5 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE LA FARFALLA E UNIRE IL RISO 15 MIN. 100° VEL. 1. TERMINATA LA COTTURA, VERSARE IL RISO SULLA SPIANATOIA, ALLARGARLO CON LA SPATOLA E LASCIARLO RAFFREDDARE. PER PREPARARE IL RIPIENO, INTRODURRE NEL BOCCALE PREZZEMOLO E PARMIGIANO 20 SEC. VEL. TURBO; AGGIUNGERE PROSCIUTTO, 4 UOVA, SALE, PEPE E MOZZARELLA 20 SEC. VEL. 6 E VERSARE IN UNA CIOTOLA. PRENDERE CON LE MANI DEI MUCCHIETTI DI RISO E, CON I PALMI, FORMARE I SUPPLÌ DELLA GRANDEZZA DI UN'ARANCIA, DANDO LORO LA CARATTERISTICA FORMA ALLUNGATA. FARE NEL MEZZO DEL SUPPLÌ UN BUCO CON UN DITO E INSERIRE UN CUCCHIAINO DI RIPIENO. RICHIUDERE BENE, INFARINARE, PASSARE NELL'UOVO SBATTUTO RIMASTO E NEL PANGRATTATO. IMMERGERLI, POCHI ALLA VOLTA, IN OLIO BOLLENTISSIMO, SGOCCIOLARLI CROCCANTI E DORATI E SERVIRLI SUBITO.

TIMBALLO DI RISO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 28 MIN.+ FORNO 10 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI RISO 400 GR. DI POMODORI PELATI 300GR. FEGATINI POLLO ½ CIPOLLA 700 GR. BRODO CARNE 1 MIS. DI VINO BIANCO 30 GR. DI BURRO PARMIGIANO GRATT.TO SALE E PEPE Q.B. BURRO E PANGRATTATO PER LO STAMPO	INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE I FEGATINI INTERI E INSAPORIRE 3 MIN. 100° VEL. 2. VERSARE IL VINO 1 MIN. 100° VEL. 2 E 2 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE IL POMODORO 5 MIN. 100° VEL. 2. POSIZIONARE LA FARFALLA QUINDI VERSARE IL RISO 1 MIN. 100° VEL. 1 E UNIRE IL BRODO 15 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO, AD UN MINUTO DALLA FINE DELLA COTTURA, IL PARMIGIANO E AGGIUSTARE DI SALE E PEPE. VERSARE IL RISO IN UNO STAMPO A CIAMBELLA IMBURRATO E SPOLVERIZZATO DI PANGRATTATO. GRATINARE IN FORNO PRERISCALDATO A 250° PER 10 MIN. CIRCA. SERVIRE BEN CALDO.

TOZZETTI "SENZA GRASSI"

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.+ FORNO 45 MIN.
PER 50 TOZZETTI

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
400 GR. DI FARINA 300 GR. DI ZUCCHERO 3 UOVA 300 GR DI NOCCIOLE TOSTATE	INSERIRE NEL BOCCALE UOVA E ZUCCHERO 30 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE LA FARINA 20 SEC. VEL. 4 E INFINE LE NOCCIOLE 20 SEC. VEL. 2. SPATOLANDO. CON L'IMPASTO OTTENUTO FORMARE DEI ROTOLI (LUNGHEZZA 30 CM) E SCHIACCIARLI CON IL PALMO DELLA MANO FINO A RIDURNE L'ALTEZZA A 2 CM CIRCA. DISPORRE I ROTOLI IN UNA TEGLIA INFARINATA DISTANTI L'UNO DALL'ALTRO E CUOCERLI IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 30 MINUTI. SFORNARLI E TAGLIARLI OBLIQUAMENTE ANCORA CALDI, FINO AD OTTENERE 50 PEZZI CIRCA DELLA LARGHEZZA DI 2-3 CM. RIMETTERLI ANCORA IN FORNO PER 15 MINUTI CIRCA. A PIACERE, SERVIRE I TOZZETTI CON DEL VINO.

TRIPPA ALLA ROMANA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 53 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 KG TRIPPA PRECOTTA TAGL.TA A LISTARELLE 800 GR. POLPA DI POMODORO A PEZZI 60 GR. DI CAROTA 60 GR. DI CIPOLLA 60 GR. DI SEDANO QUALCHE FOGLIA DI MENTA 1 PIZZICO PEPERONCINO 60 GR. DI OLIO DI OLIVA 150 GR. DI VINO 2 CUCC.I DADO BIMBY 100 GR. DI PECORINO 1 CUCC.NO CANNELLA IN POLVERE SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE CAROTA, CIPOLLA, SEDANO E OLIO 3 MIN. 100° VEL. 4. UNIRE TRIPPA, VINO E PEPERONCINO 15 MIN. 100° VEL. 2, SPATOLANDO. A METÀ COTTURA AGGIUNGERE LA CANNELLA. TERMINARE LA COTTURA E UNIRE POLPA DI POMODORO, MENTA E DADO, 50 GR. DI PECORINO E AGGIUSTARE DI SALE 35 MIN. 100° VEL. 2 SPATOLANDO. SERVIRE LA TRIPPA CALDA SPOLVERIZZATA CON IL RESTANTE PECORINO.

UOVA IN TRIPPA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 19 MIN.+ FORNO 15 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER LE FRITTATINE: 4 UOVA 50 GR. DI OLIO DI OLIVA SALE E PEPE Q.B. PER IL SUGO: 250 GR. DI POMODORI PELATI ½ CIPOLLA PICCOLA 2 CUCCHIAI OLIO OLIVA 1 FOGLIA DI ALLORO 1 SPRUZZATA VINO BIANCO SALE Q.B. 50 GR. PECORINO E PARMIGIANO GRATT.TI E MISCHIATI QUALCHE FOGLIA DI MENTUCCIA O BASILICO	INSERIRE NEL BOCCALE UOVA, SALE, PEPE E METÀ DELL'OLIO 30 SEC. VEL. 6. VERSARE IN UNA PADELLA DI 24 CM. DI DIAMETRO IL RESTANTE OLIO. QUANDO L'OLIO SI SARÀ SCALDATO VERSARE NELLA PADELLA 6 CUCCHIAI DEL COMPOSTO. APPENA LA FRITTATINA SARÀ COTTA METTERLA SU UN TAGLIERE. PREPARARE IN QUESTO MODO ALTRE FRITTATINE FINO AD ESAURIMENTO DEL COMPOSTO. NEL BOCCALE INSERIRE 2 CUCCHIAI DI OLIO E LA CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 4. SPRUZZARE DI VINO BIANCO, AGGIUNGERE POMODORO, SALE E LA FOGLIA DI ALLORO 15 MIN. 100° VEL. 3. NEL FRATTEMPO ARROTOLARE LE FRITTATINE E TAGLIARLE A LISTARELLE COME LA TRIPPA. DISPORLE IN UNA PIROFILA, ALTERNANDOLE AL SUGO DI POMODORO (PRIVATO DELLA FOGLIA DI ALLORO) FORMAGGI GRATTUGIATI E QUALCHE FOGLIA DI MENTUCCIA O DI BASILICO. GRATINARE IN FORNO PRERISCALDATO A 230° PER 15 MIN. CIRCA. SERVIRLE CALDE.

LIGURIA

ACCIUGHE RIPIENE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 11 MIN.+ FORNO 30 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
600 GR. DI ACCIUGHE GROSSE
2 ACCIUGHE SOTTO SALE PULITE
200 GR. DI BIETOLE SENZA COSTA
250 GR. DI ACQUA
40 GR. DI PARMIGIANO
1 SPICCHIO DI AGLIO
50 GR. DI OLIO
2 CIUFFI PREZZEMOLO
MOLLICA DI 1 PANINO AMMOLLATA NEL LATTE
2 UOVA
30 GR. PANGRATTATO
½ MISURINO DI PINOLI
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE E DELISCARE LE ACCIUGHE E DISPORLE IN UNA TEGLIA UNTA D'OLIO. INSERIRE NEL BOCCALE AGLIO E PARMIGIANO 20 SEC. DA VEL. 4 A VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE ACQUA E BIETOLE 10 MIN. 100° VEL. 1. A COTTURA ULTIMATA, ELIMINARE L'ACQUA, STRIZZARE BENE LE BIETOLE E INSERIRLE DI NUOVO NEL BOCCALE CON IL PARMIGIANO E L'AGLIO MESSO DA PARTE, LE ACCIUGHE SALATE, LA MOLLICA AMMOLLATA, PREZZEMOLO, UOVA, SALE E PEPE 20 SEC. VEL. 6. DISTRIBUIRE IL COMPOSTO OTTENUTO SULLE ACCIUGHE, SPOLVERIZZARE CON PANGRATTATO, GUARNIRE CON PINOLI E IRRORARE CON UN FILO D'OLIO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 30 MINUTI. SERVIRE LE ACCIUGHE BEN CALDE.

CANESTRELLI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 MIN.+ FORNO 15 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
250 GR. DI FARINA
80 GR. DI ZUCCHERO
200 GR. DI BURRO MORBIDO
50 GR. VINO BIANCO SECCO
3 TUORLI DI UOVA SODE
SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE
ZUCCHERO A VELO A PIACERE.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO 30 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI: 20 SEC. VEL. 6, OTTENENDO COSÌ UN IMPASTO OMOGENEO. LASCIARLO RIPOSARE IN FRIGORIFERO PER ALMENO 1 ORA. STENDERLO IN UNA SFOGLIA DELLO SPESSORE DI 1 CM E TAGLIARE CON L'APPOSITO STAMPINO I CANESTRELLI. DISPORRE I CANESTRELLI DISTANZIATI, SULLA PLACCA DEL FORNO RICOPERTA DA CARTA FORNO E CUOCERLI IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 15 MIN. CIRCA. SFORNARE, LASCIARLI FREDDARE E SPOLVERIZZARLI DI ZUCCHERO A VELO.

CECI IN ZIMINO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
2 SCATOLE DI CECI DA 450 GR. SCOLATI 100 GR. DI CIPOLLA 30 GR. DI OLIO 500 GR. DI FOGLIE DI BIETOLA 200 GR. DI POLPA DI POMODORO PARMIGIANO A PIACERE SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE CIPOLLA E OLIO 5 MIN. 90° VEL. 3. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 3, LE BIETOLE 10 MIN. 100° VEL. 3. POSIZIONARE LA FARFALLA E UNIRE LA POLPA DI POMODORO 5 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE CECI E SALE 10 MIN. 100° VEL. 1. SE LA ZUPPA DOVESSE RISULTARE TROPPO DENSA AGGIUNGERE 1 MIS. DI ACQUA. SERVIRE IN UNA ZUPPIERA IRRORANDO CON UN FILO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO A PIACERE. NOTE: E' POSSIBILE UTILIZZARE CECI SECCHI (300 GR. CIRCA), FACENDOLI AMMOLLARE IN ACQUA FREDDA PER ALMENO 12 ORE E CUOCENDOLI IN ACQUA TIEPIDA NON SALATA. SE NECESSARIO AGGIUNGERE ALLA ZUPPA UN POCO DI ACQUA DI COTTURA DEI CECI.

CIMMA PINNA (CIMA ALLA GENOVESE)

PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
800 GR. DI PANCIA DI VITELLO (TAGLIATA SOTTILE IN MODO DA FORMARE UNA TASCA) 100 GR. DI POLPA MAGRA DI VITELLO 100 GR. DI CERVELLA 1 FILONE 100 GR. DI PISELLI LESSATI 1 LT. E ½ DI ACQUA 50 GR. DI PARMIGIANO 20 GR. DI PINOLI 1 SPICCHIO DI AGLIO 3 RAMETTI DI MAGGIORANA 4 UOVA 40 GR. DI BURRO MORBIDO 50 GR. DI VINO BIANCO SECCO 1 RAMETTO DI ROSMARINO 2 CUCCHIAINI DI SALE	CUCIRE LA TASCA DI POLPA DI VITELLO, LASCIANDO UN'APERTURA DI 4 CM CIRCA E METTERE DA PARTE. ELIMINARE LA PELLE DALLE CERVELLA E TENERE SOTTO L'ACQUA E IL FILONE. TAGLIARE CERVELLA E POLPA DI VITELLO IN PICCOLI PEZZI E METTERE DA PARTE. INSERIRE NEL BOCCALE PARMIGIANO, PINOLI, AGLIO E MAGGIORANA 30 SEC. VEL. TURBO, TOGLIERE E METTERE DA PARTE. INTRODURRE BURRO E ROSMARINO LEGATO IN MODO CHE NON PERDA GLI AGHI 1 MIN. 90° VEL. 1. AGGIUNGERE LA CARNE A PEZZI: 2 MIN. 100° VEL. 1, SENZA IL MISURINO. ELIMINARE IL ROSMARINO E UNIRE IL VINO 6 MIN. 100° VEL. 1, SENZA MISURINO. AGGIUNGERE CERVELLA E FILONE: 4 MIN. 100° VEL. 1, SPATOLANDO; TOGLIERE E METTERE DA PARTE. INTRODURRE NEL BOCCALE UOVA, SALE E IL TRITO PRECEDENTEMENTE PREPARATO 25 SEC. VEL. 4. UNIRE LE CARNI COTTE E I PISELLI: 15 MIN. 100° VEL. 2. VERSARE QUESTO COMPOSTO NELLA TASCA DI VITELLO (ATTRAVERSO L'APERTURA) IN MODO DA RIEMPIRE LA TASCA PER METÀ, E INFINE CUCIRE L'APERTURA. INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA: 10 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. DISPORRE LA TASCA DI VITELLO NEL VAROMA E POSIZIONARE QUEST'ULTIMO SUL COPERCHIO 1 ORA E 30 MINUTI TEMP. VAROMA VEL. 1. NOTE: SI PUÒ UTILIZZARE L'ACQUA DI COTTURA DELLA "CIMMA PINNA", AGGIUNGENDO ALL'ACQUA 500 GR. DI CARNE, CAROTA, SEDANO E 1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY; PER OTTENERE UN BUON BRODO. CUOCERE LA CIMA A VAROMA, PERMETTE DI DIMINUIRE I TEMPI DI COTTURA ED EVITA CHE LA STESSA SI SPACCHI.

CIUPPIN

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI PESCE DA ZUPPA (CAPPONE, TRACINA, GALLINELLA, SCORFANO) ½ CIPOLLA 1 SPICCHIO DI AGLIO 1 CIUF.TO PREZZEMOLO 50 GR. OLIO EXTRAV. OLIVA 20 GR. DI SEDANO 1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO 150 GR. VINO BIANCO 500 GR. DI ACQUA PEPERONCINO E SALE Q.B. CROSTINI DI PANE	INSERIRE NEL BOCCALE CIPOLLA, AGLIO, PREZZEMOLO, SEDANO E OLIO 3 MIN. 90° VEL. 4. AGGIUNGERE IL PESCE PULITO E A PEZZI, VINO, ACQUA E SALE 15 MIN. 100° VEL. 1; PORTARE LENTAMENTE A VEL. 6 PER 30 SEC. E POI SEMPRE LENTAMENTE PER 1 MIN. A VEL. TURBO. UNIRE IL CONCENTRATO DI POMODORO E IL PEPERONCINO 5 MIN. 100° VEL. 1. FILTRARE IL CIUPPIN CON IL CESTELLO E SERVIRLO CON CROSTINI DI PANE AROMATIZZATI CON AGLIO. E' UNA ZUPPA CHE I PESCATORI LIGURI PREPARAVANO CON GLI AVANZI DI PESCE CHE RIMANEVANO NELLE CASSETTE, QUINDI SI PUÒ REALIZZARE CON PESCE POVERO.

CUCULLI DI PATATE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 26 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
800 GR. DI PATATE 50 GR. DI PARMIGIANO 3 UOVA 50 GR. DI PINOLI 50 GR. BURRO MORBIDO 500 GR. DI ACQUA ½ MIS. DI MAGGIORANA OLIO PER FRIGGERE PANGRATTATO E SALE Q.B. PREZZEMOLO PER GUARNIRE	INSERIRE NEL BOCCALE PARMIGIANO, PINOLI E MAGGIORANA 10 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. SPELARE E AFFETTARE LE PATATE E DISPORLE NEL CESTELLO. INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA E SALE E POSIZIONARE IL CESTELLO CON LE PATATE 25 MIN. 100° VEL. 1. TOGLIERE L'ACQUA, POSIZIONARE LA FARFALLA E INTRODURRE IL BURRO E LE PATATE COTTE 10 SEC. VEL. 3. AGGIUNGERE IL TRITO DI MAGGIORANA, PINOLI E PARMIGIANO 20 SEC. VEL. 3. UNIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 3, I TUORLI 10 SEC. VEL. 3. CON IL COMPOSTO OTTENUTO FORMARE DELLE PALLINE GROSSE COME NOCI, PASSARLE NEGLI ALBUMI SBATTUTI E NEL PANGRATTATO E FRIGGERLE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE. SCOLARE I CUCULLI SU CARTA ASSORBENTE E SERVIRLI GUARNITI CON CIUFFI DI PREZZEMOLO.

FOCACCIA AL FORMAGGIO

Tempo di preparazione: 1 min.+ forno 10 min.
Per 4 persone

Ingredienti:

150 gr. farina grano duro
150 gr. farina grano tenero
500 gr. di crescenza
150 gr. di acqua
40 gr. olio extrav. di oliva
sale q.b.

Preparazione:

Inserire nel boccale le farine, olio, acqua e sale 1 min. vel. 7. Dividere l'impasto in due parti e stenderle in 2 sfoglie sottilissime. Disporre una sfoglia m una teglia (33x36 cm.), lasciando i bordi alti; disporvi la crescenza a pezzetti e ricoprire con l'altra sfoglia sigillando bene i bordi ed eliminando l'eccesso di pasta. Irrorare con olio, incidere a tratti la superficie e cuocere in forno preriscaldato a 250° per 10 minuti. Servire appena sfornata.

FOCACCIA CON LA SALVIA

Tempo di preparazione: 3 min.+ forno 30 min.
Per 4 persone

Ingredienti:

500 gr. di farina
20 gr. di salvia
200 gr. di latte
150 gr. di acqua
I cucchiaio di olio extra vergine di oliva
1 cubetto di lievito
2 cucchiaini di sale fino
1 pugno di sale grosso

Preparazione:

Inserire nel boccale farina, salvia e sale fino 30 sec. da vel. 5 a vel. Turbo e mettere da parte. Introdurre nel boccale lievito, 1 cucchiaio di olio, latte e acqua 8 sec. vel. 6. Aggiungere la farina aromatizzata 30 sec. vel. 6 e 1 min. e ½ vel. Spiga, fino ad ottenere un impasto molto morbido. Stendere l'impasto in una teglia unta (diam. 28 cm) e lasciare lievitare in luogo tiepido per 2 ore circa. Formare sulla superficie della pasta delle fossette e posizionarvi un po' di sale grosso, irrorare con l'olio e cuocere in forno preriscaldato a 200° per 30 minuti. Sfornare, ungere nuovamente la superficie e servire la focaccia tiepida. A piacere tagliarla a quadretti e servirla con l'aperitivo.

LATTE BRUSCO

PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
100 GR. DI FARINA 4 TUORLI E 2 ALBUMI 1 CIPOLLA PICCOLA 500 GR. DI LATTE 1 MANCIATA DI PREZZEMOLO 1 CUCCHIAINO DI SALE PANGRATTATO Q.B. OLIO PER FRIGGERE.	INSERIRE NEL BOCCALE FARINA, PREZZEMOLO E CIPOLLA 10 SEC. VEL. 5. AGGIUNGERE TUORLI, LATTE E SALE 10 MIN. 90° VEL. 4. VERSARE LA CREMA SULLA SPIANATOIA UNTA, STENDERE UNO STRATO UNIFORME ALTO 2 CM CIRCA E LASCIARE RAFFREDDARE. INSERIRE NEL BOCCALE GLI ALBUMI 5 SEC. VEL. 4 E METTERLI IN UNA FONDINA. TAGLIARE LA CREMA ORMAI FREDDA A ROMBI (3X3 CM.); PASSARLI NEGLI ALBUMI E NEL PANGRATTATO, FRIGGERLI POCHI PER VOLTA IN OLIO BOLLENTE E SCOLARLI SU CARTA ASSORBENTE. SERVIRLI CALDI. NOTE. IL LATTE BRUSCO, COME IL LATTE DOLCE, È UN COMPONENTE DEL FRITTO MISTO ALLA LIGURE.

LATTE DOLCE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 11 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
80 GR. DI ZUCCHERO 100 GR. DI FARINA 500 GR. DI LATTE 4 UOVA SCORZA DI 1 LIMONE PANGRATTATO Q.B. OLIO PER FRIGGERE	INSERIRE NEL BOCCALE ZUCCHERO E SCORZA DI LIMONE 30 SEC. DA VEL. 4 A VEL. TURBO. AGGIUNGERE FARINA, LATTE E TUORLI 10 MIN. 90° VEL. 4. VERSARE LA CREMA SULLA SPIANATOIA UNTA, STENDERE UNO STRATO UNIFORME ALTO 2 CM E LASCIARE RAFFREDDARE. INSERIRE NEL BOCCALE GLI ALBUMI 5 SEC. VEL. 4 E METTERLI IN UNA FONDINA. TAGLIARE LA CREMA ORMAI FREDDA A ROMBI (3X3 CM), PASSARLI NEGLI ALBUMI E NEL PANGRATTATO; FRIGGERLI POCHI PER VOLTA IN OLIO BOLLENTE E SCOLARLI SU CARTA ASSORBENTE. SERVIRE I ROMBI BEN CALDI.

LATTUGHE RIPIENE

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
20 BELLE FOGLIE DI LATTUGA 750 GR. DI ACQUA 200 GR. DI CARNE DI VITELLO 75 GR. DI CERVELLA 30 GR. DI FILONI 50 GR. DI BURRO MORBIDO 1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY ½ CIPOLLA 1 SPICCHIO DI AGLIO 10 GR. DI FUNGHI SECCHI 1 RAMETTO DI MAGGIORANA 1 UOVO 40 GR. DI PARMIGIANO 50 GR. DI VINO BIANCO NOCE MOSCATA SALE E PEPE Q.B.	METTERE A BAGNO, IN ACQUA FREDDA, CERVELLA E FILONI. AMMOLLARE I FUNGHI NELL'ACQUA. INSERIRE NEL BOCCALE 250 GR. DI ACQUA 10 MIN. 100° VEL. 1. DISPORRE NEL VAROMA LE FOGLIE DI LATTUGA BEN DISTESE, SALARLE E POSIZIONARE IL VAROMA SUL BOCCALE 10 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. A COTTURA ULTIMATA ALLARGARE LE FOGLIE SU UN CANOVACCIO ED ELIMINARE L'ACQUA DI COTTURA. INSERIRE NEL BOCCALE PARMIGIANO, AGLIO E MAGGIORANA 15 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. INSERIRE NEL BOCCALE CIPOLLA E BURRO 4 MIN. 90° VEL. 4. UNIRE I FUNGHI STRIZZATI E LA CARNE A PEZZI 2 MIN. 100° VEL. 1, SENZA MISURINO. AGGIUNGERE IL VINO: 1 MIN. 100° VEL. 1 SENZA MISURINO E UNIRE CERVELLA, FILONI BEN SCIACQUATI, SALE E PEPE 10 MIN. 100° VEL. 1, SENZA MISURINO. AGGIUNGERE NOCE MOSCATA, IL TRITO MESSO DA PARTE E L'AGLIO 20 SEC. VEL. 5. UNIRE L'UOVO 10 SEC. VEL. 5 E METTERE DA PARTE. SOVRAPPORRE DUE FOGLIE DI LATTUGA, DISPORVI UN CUCCHIAIO DI COMPOSTO, CHIUDERE A FAGOTTINO E DISPORLE NEL CESTELLO. INSERIRE NEL BOCCALE LA RIMANENTE ACQUA, IL DADO E POSIZIONARE IL CESTELLO 15 MIN. 100° VEL. 4. TOGLIERE IL CESTELLO, DISPORRE I FAGOTTINI DI LATTUGA IN UN PIATTO DA PORTATA E IRRORARLI CON IL BRODO DI COTTURA. SERVIRLI MOLTO CALDI E, A PIACERE, SPOLVERIZZARLI CON PARMIGIANO.

MINESTRONE ALLA GENOVESE

PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
150 GR. DI BRICCHETTI O DITALINI 1 LT DI ACQUA 3 ZUCCHINE 3 PATATE 3 CAROTE 150 GR. DI FAGIOLINI 1 MAZZETTO DI BIETOLE 1 GAMBO DI SEDANO 1 PORRO (PARTE BIANCA) 1 MANCIATA DI PISELLI 1 CUCCHIAINO DI DADO VEGETALE BIMBY PESTO	PREPARARE IL PESTO E METTERLO DA PARTE. MONDARE TUTTE LE VERDURE, TAGLIARLE A PEZZI E INSERIRLE NEL BOCCALE: 5 SEC. VEL. 3. UNIRE ACQUA, PISELLI E DADO: 1 ORA 100° VEL. 1. AGGIUNGERE LA PASTA E CUOCERE PER IL TEMPO INDICATO SULLA CONFEZIONE A 100° VEL. 1. A COTTURA ULTIMATA AGGIUNGERE IL PESTO: 10 SEC. VEL. 1. VERSARE IL MINESTRONE IN UNA ZUPPIERA E SERVIRLO TIEPIDO CON UN FILO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA E PARMIGIANO A PIACERE.

PANETTONE GENOVESE

PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
- 500 GR. DI FARINA
- 150 GR. DI ZUCCHERO
- 200 GR. DI BURRO MORBIDO
- 2 UOVA
- 350 GR. DI UVETTA
- 15 GR. DI SEMI DI FINOCCHIO
- 50 GR. DI PINOLI
- 50 GR. DI ACQUA AI FIORI D'ARANCIO
- 50 GR. DI CANDITI
- 5 GR. DI BICARBONATO

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE FARINA, ZUCCHERO, UOVA, BICARBONATO, ACQUA DI FIORI DI ARANCIO E BURRO 1 MIN. VEL. 6 E 1 MIN. VEL. SPIGA. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. SPIGA, TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI 30 SEC. VEL. SPIGA. DIVIDERE L'IMPASTO IN DUE PARTI DARE AD OGNUNA LA FORMA DI UNA CUPOLA E DISPORRE I DUE PANETTONI DISTANZIATI SULLA PLACCA DEL FORNO RIVESTITA CON CARTA FORNO. INCIDERE, SULLA SOMMITÀ DEI PANETTONI, UN TRIANGOLO E CUOCERLI IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 50 MIN. CIRCA. IL PANETTONE GENOVESE SI CONSERVA PARECCHI GIORNI AVVOLTO NELLA PELLICOLA TRASPARENTE.

PANICCIA

PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
- 300 GR. DI FARINA DI CECI
- 900 GR. DI ACQUA
- 10 GR. DI SALE GROSSO
- 2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E SALE 15 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 4, FARINA DI CECI E OLIO 1 MIN. 100° VEL. 4 E 5 MIN. 90° VEL. 1. VERSARE IL COMPOSTO IN UN CONTENITORE PRECEDENTEMENTE BAGNATO E LASCIARE RAFFREDDARE. TAGLIARE LA PANICCIA A LISTARELLE, FRIGGERLE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE E SCOLARE SU CARTA ASSORBENTE. E' UN OTTIMO COMPLEMENTO AD UN APERITIVO.

NOTE: A PIACERE SI PUÒ TAGLIARE LA PANICCIA A CUBETTI E CONDIRLA CON OLIO, PEPE, SALE E CIPOLLA A FETTINE.

PANSOTI

Per 6 persone

Ingredienti:	Preparazione:
Per l'impasto: 400 gr. di farina 3 uova 50 gr. di acqua Per il ripieno: 50 gr. di parmigiano 2 rametti di maggiorana 400 gr. di boragine 300 gr. di scarola 200 gr. di bietole 250 gr. di ricotta 1 uovo 1 pizzico di noce moscata sale q.b.	Per preparare l'impasto inserire tutti gli ingredienti nel boccale 30 sec. vel. 6 e 1 min. vel. Spiga. Toglierlo e lasciarlo riposare coperto per 1 ora circa. Per preparare il ripieno, inserire nel boccale parmigiano emaggiorana 30 sec. vel. Turbo e mettere da parte. Pulire le verdure, lessarle e inserirle, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 5, 50 sec. vel. 5. Aggiungere il trito di parmigiano e maggiorana 10 sec. vel. 5. Unire ricotta, noce moscata, uovo e sale 30 sec. vel. 5 fino a ottenere un composto omogeneo e liscio. Tirare una sfoglia molto sottile, tagliarla a quadrati di 5 cm di lato, disporre un po' di ripieno su ognuno e chiudere a triangolo sigillando bene i bordi. Disporre i pansoti su un canovaccio infarinato, cuocerli in abbondante acqua salata e scolarli con una schiumarola appena vengono a galla. Condirli con salsa di noci o con burro fuso e parmigiano.

PESTO

Per 6 persone

Ingredienti:	Preparazione:
80 gr. di basilico lavato e asciugato 50 gr. di parmigiano 30 gr. di pecorino stagionato 30 gr. di pinoli 1 spicchio di aglio 140 gr. di olio extra vergine di oliva sale q.b.	Inserire nel boccale parmigiano e pecorino 30 sec. vel. Turbo. Aggiungere pinoli e aglio 20 sec. da vel. 5 a vel. Turbo. Unire, dal foro del coperchio con lame in movimento vel. 4, basilico, olio e sale: 30 sec. da vel. 4 a vel. Turbo. E' ottimo per condire pasta tipo trenette o gnocchi allungando il pesto con due cucchiai di acqua di cottura della pasta. A piacere si può aggiungere al pesto 1 cucchiaio di ricotta.

PIZZA ALL'ANDREA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 12 MIN. E FORNO 25 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER L'IMPASTO: 500 GR. DI FARINA 200 GR. DI ACQUA 100 GR. DI LATTE 25 GR. DI LIEVITO DI BIRRA 1 CUCCHIAIO DI OLIO SALE Q.B. PER IL RIPIENO: 500 GR. DI CIPOLLE BIANCHE 1 RAMETTO DI TIMO 1 CUCCHIAIO DI CAPPERI 5 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 1 MANCIATA DI OLIVE NERE 12 ACCIUGHE SOTTO SALE PULITE E DISSALATE SALE Q.B.	PER PREPARARE LA PASTA INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, ACQUA, LATTE E LIEVITO 30 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE FARINA E SALE 30 SEC. VEL. 6 E 1 MIN. VEL. SPIGA. PER PREPARARE IL RIPIENO TAGLIARE LE CIPOLLE A METÀ E INSERIRLE NEL BOCCALE CON OLIO, CAPPERI E TIMO 10 SEC. VEL. 4. SALARE E CUOCERE 10 MIN. 100° VEL. 1. STENDERE LA PASTA IN UNA TEGLIA UNTA (DIAM. 28 CM), DISTRIBUIRE SULLA SUPERFICIE LE ACCIUGHE, IL TRITO DI CIPOLLE E LE OLIVE. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 100° PER 25 MIN.; SFORNARE E SERVIRE LA PIZZA TIEPIDA.

QUARESIMALI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN. + FORNO 15 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
200 GR. DI ZUCCHERO 200 GR. DI MANDORLE 30 GR. DI FARINA 2 ALBUMI 1 CUCCHIAIO DI ACQUA DI FIORI D'ARANCIO	INSERIRE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO 30 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE LE MANDORLE 30 SEC. VEL. TURBO. UNIRE ALBUMI, ACQUA DI FIORI DI ARANCIO E FARINA 20 SEC. VEL. 5, COSI DA OTTENERE UNA PASTA COMPATTA. LASCIARE RIPOSARE L'IMPASTO IN FRIGORIFERO PER ALMENO 1 ORA, POI STENDERLO DELLO SPESSORE DI ½ CM CIRCA. TAGLIARE DEI TONDI AIUTANDOSI CON UN BICCHIERE E DISPORLI DISTANZIATI SULLA PLACCA DEL FORNO RIVESTITA DI CARTA FORNO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 15 MIN. CIRCA. SERVIRE I QUARESIMALI FREDDI. A PIACERE, COSPARGERE LA PASTA ANCORA CRUDA CON CONFETTINI COLORATI QUESTI BISCOTTI SONO CHIAMATI QUARESIMALI PERCHÉ SONO REALIZZATI DA UN'ANTICA E NOTA PASTICCERIA DI GENOVA DURANTE LA QUARESIMA.

RAVIOLI CON SALSA DI NOCI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI RAVIOLI DI MAGRO
50 GR. DI PARMIGIANO
1 MAZZETTO DI FOGLIE DI MAGGIORANA FRESCHE
150 GR. DI GHERIGLI DI NOCI
1 SPICCHIO DI AGLIO
60 GR. DI MOLLICA DI PANE AMMOLLATA NEL LATTE
50 GR. DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
ACQUA DI COTTURA DEI RAVIOLI Q.B.
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE PARMIGIANO, AGLIO E MAGGIORANA 30 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE OLIO E NOCI 30 SEC. VEL. TURBO. UNIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 5, MOLLICA E OLIO 40 SEC. DA VEL. 5 A VEL. 9, OTTENENDO COSÌ UNA CREMA LISCIA. CUOCERE I RAVIOLI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA E CONDIRLI CON QUESTA SALSA DILUITA CON QUALCHE CUCCHIAIO DI ACQUA DI COTTURA.
NOTE: SI OTTIENE UN OTTIMO RISULTATO AGGIUNGENDO ALLA SALSA DI NOCI 3 O 4 CUCCHIAI DI PANNA LIQUIDA.

SEPPIE E ZEMIN

TEMPO DI PREPARAZIONE: 39 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
800 GR. DI SEPPIE PULITE
500 GR. DI BIETOLE DI COSTA PICCOLA
100 GR. DI ACQUA
20 GR. DI FUNGHI SECCHI
½ CIPOLLA PICCOLA
1 SPICCHIO DI AGLIO
1 CIUFFETTO DI PREZZEMOLO
1 COSTA PICCOLA DI SEDANO
50 GR. DI POMODORO
50 GR. DI VINO BIANCO
50 GR. DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
1 CUCCHIAIO DI DADO VEGETALE BIMBY
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE LE SEPPIE E TAGLIARLE A STRISCE. LAVARE LE BIETOLE, PULIRLE, ELIMINARE LE COSTE E TAGLIARLE A STRISCE. LASCIARE IN AMMOLLO I FUNGHI PER QUALCHE ORA. INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, SEDANO, CIPOLLA, AGLIO E PREZZEMOLO 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE I FUNGHI STRIZZATI 30 SEC. VEL. 7. POSIZIONARE LA FARFALLA E UNIRE SEPPIE, VINO E DADO 5 MIN. 100° VEL. 1 SENZA MISURINO. AGGIUNGERE POMODORO E ACQUA 20 MIN. 100° VEL. 1; INFINE UNIRE LE BIETOLE 10 MIN. 100° VEL. 1. SE IL SUGO DOVESSE RISULTARE TROPPO DENSO AGGIUNGERE ½ MIS. DI ACQUA. AGGIUSTARE DI SALE, DISPORRE LE SEPPIE IN UN PIATTO CALDO E SERVIRLE CON IL SUGO DI COTTURA.

STOCCAFISSO ALLA RIVIERA DEI FIORI

PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
800 GR. DI STOCCAFISSO
1 KG DI PATATE
400 GR. DI ACQUA
1 SPICCHIO DI AGLIO
1 MANCIATA DI PREZZEMOLO TRITATO
90 GR. DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
SUCCO DI ½ LIMONE
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA 10 MIN. 100° VEL. 1. DISPORRE NEL CESTELLO LO STOCCAFISSO PULITO E TAGLIATO A PEZZI E POSIZIONARE IL CESTELLO NEL BOCCALE 40 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 4. DISTRIBUIRE NEL VAROMA LE PATATE TAGLIATE A PREZZI E DOPO 20 MIN. POSIZIONARLO SUL BOCCALE. DISPORRE IN UN PIATTO DA PORTATA STOCCAFISSO E PATATE ED ELIMINARE L'ACQUA DI COTTURA. INSERIRE NEL BOCCALE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6, PREZZEMOLO E AGLIO 10 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE OLIO, LIMONE E SALE 10 SEC. VEL. 4. IRRORARE CON QUESTA SALSINA LO STOCCAFISSO E LE PATATE E SERVIRE.

SUGO DI PESCE

PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
600 GR. DI PESCE DI SCOGLIO (PRETE, CAPPONE, GALLINELLA, SCORFANO)
100 GR. DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
200 GR. DI ACQUA
1 CIPOLLINA
1 RAMETTO DI ROSMARINO
2 CIUFFI DI PREZZEMOLO
1 CUCCHIAIO DI DADO VEGETALE BIMBY
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE IL PESCE E DISPORLO NEL VAROMA. INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA, DADO E ROSMARINO 10 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE IL VAROMA SUL BOCCALE 20 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. TERMINATA LA COTTURA DELISCARE IL PESCE E METTERE DA PARTE L'ACQUA DI COTTURA. INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, CIPOLLA E PREZZEMOLO 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE 50 GR. DI ACQUA DI COTTURA DEL PESCE FILTRATA 30 SEC. VEL. 6 E INFINE UNIRE IL PESCE E AGGIUSTARE DI SALE 3 MIN. 100° VEL. 1.
SE IL SUGO RISULTASSE TROPPO DENSO, AGGIUNGERE ULTERIORE ACQUA DI COTTURA DEL PESCE.
QUESTO SUGO È OTTIMO PER CONDIRE PASTA CORTA O RISO.

TORTA DI CHIAVARI

PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER IL PAN DI SPAGNA: 6 UOVA 250 GR. DI FARINA 250 GR. DI ZUCCHERO 1 BUSTINA DI LIEVITO 1 BUSTINA DI VANILLINA 1 PIZZICO DI SALE PER LO ZABAIONE: 3 UOVA E 3 TUORLI 160 GR. DI ZUCCHERO 180 GR. DI MARSALA SECCO 6 GR. DI COLLA DI PESCE PER INZUPPARE: 100 GR. DI ACQUA 100 GR. DI KIRSH PER FARCIRE: 150 GR. DI AMARETTI 50 GR. DI RHUM 400 GR. DI PANNA LIQUIDA 100 GR. DI ZUCCHERO A VELO ZUCCHERO A VELO PER GUARNIRE	PER PREPARARE IL PAN DI SPAGNA INSERIRE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO 30 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE LE UOVA 20 SEC. VEL. 4. UNIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO, FARINA, VANILLINA, SALE E LIEVITO 40 SEC. VEL. 7. VERSARE IL COMPOSTO IN UNA TORTIERA E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 160° PER 10 MIN. A 180° PER 15 MIN. E A 200° PER 15 MINUTI. LASCIARE INTIEPIDIRE E SFORNARE. NEL FRATTEMPO METTERE A BAGNO IN ACQUA LA COLLA DI PESCE. PER PREPARARE LO ZABAIONE POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE NEL BOCCALE UOVA, TUORLI E ZUCCHERO 3 MIN. VEL. 3. UNIRE IL MARSALA 6 MIN. 80° VEL. 3 E INFINE LA COLLA DI PESCE BEN STRIZZATA 30 SEC. VEL. 3. VERSARE IN UNA CIOTOLA E LASCIARE RAFFREDDARE. INSERIRE NEL BOCCALE AMARETTI E RHUM 10 SEC. VEL. 4 E METTERE DA PARTE. POSIZIONARE LA FARFALLA E INTRODURRE, NEL BOCCALE BEN FREDDO, PANNA E ZUCCHERO A VELO E MONTARLA 45 SEC. VEL. 3. TOGLIERE LA CROSTICINA DI SUPERFICIE DEL PAN DI SPAGNA E TAGLIARLO IN TRE DISCHI. INZUPPARE BENE IL PRIMO DISCO CON LA MISCELA DI ACQUA E KIRSH; DISTRIBUIRE A STRATI LO ZABAIONE, IL TRITO DI AMARETTI E METÀ PANNA MONTATA. INZUPPARE IL SECONDO DISCO, APPOGGIARLO SULLA FARCITURA E RICOPRIRLO CON LA PANNA MONTATA RIMASTA. INSERIRE NEL BOCCALE IL TERZO DISCO DI PAN DI SPAGNA 5 SEC. VEL. 4. DISTRIBUIRE LE BRICIOLE OTTENUTE SU TUTTA LA TORTA TRALASCIANDO I BORDI. LASCIARLA RIPOSARE IN FRIGORIFERO ALMENO 12 ORE COPERTA. SERVIRLA SPOLVERIZZATA DI ZUCCHERO A VELO.

TORTA DI NOCI E CANDITI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 6 MIN.+ FORNO 40 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
150 GR. DI NOCI SGUSCIATE 150 GR. DI CACAO AMARO 150 GR. DI ZUCCHERO 50 GR. DI FRUTTA CANDITA ASSORTITA 1 PIZZICO DI CANNELLA 5 UOVA SCORZA DI 1 LIMONE ½ MIS. DI PANGRATTATO	POSIZIONARE NEL BOCCALE LA FARFALLA E INSERIRE GLI ALBUMI 4 MIN. VEL. 2-3 E METTERLI DA PARTE IN FRIGORIFERO. SENZA LAVARE IL BOCCALE INTRODURRE LE NOCI 20 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. INSERIRE ORA SCORZA DI LIMONE E ZUCCHERO 25 SEC. VEL. TURBO. UNIRE CACAO, CANNELLA E TUORLI 15 SEC. VEL. 4, POI LE NOCI TRITATE E I CANDITI 10 SEC. VEL. 4 E AMALGAMARE DELICATAMENTE GLI ALBUMI MONTATI. VERSARE IL COMPOSTO IN UNA TEGLIA (DIAM. 26 CM), IMBURRATA E SPOLVERIZZATA DI PANGRATTATO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 40 MIN. CIRCA.

TORTA PASQUALINA

PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO:
- 300 GR. DI FARINA
- 150 GR. DI ACQUA
- 1 CUCCHIAINO DI SALE
- 1 CUCCHIAIO DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PER IL RIPIENO:
- 30 GR. DI PARMIGIANO
- 2 RAMETTI DI MAGGIORANA FRESCA
- 1 RAMETTO DI PREZZEMOLO
- 100 GR. DI CIPOLLA
- 20 GR. DI OLIO
- 1 KG E ½ DI FOGLIE DI BIETOLA
- 250 GR. DI QUAGLIATA O RICOTTA
- 100 GR. DI PANNA LIQUIDA
- 4 UOVA
- BURRO E SALE Q.B.

PREPARAZIONE:

PER PREPARARE L'IMPASTO INSERIRE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI 40 SEC. VEL. 6, OTTENENDO COSÌ UNA PASTA LISCIA, OMOGENEA ED ELASTICA. DIVIDERLA IN 7 MUCCHIETTI E LASCIARLI RIPOSARE NELLA PELLICOLA TRASPARENTE PER 1 GIORNATA. PER PREPARARE IL RIPIENO INSERIRE NEL BOCCALE PARMIGIANO E MAGGIORANA 30 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. INTRODURRE NEL BOCCALE CIPOLLA E OLIO 5 MIN. 90° VEL. 3. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 5, LE FOGLIE DI BIETOLA 15 SEC. VEL. 5 E SALARE 15 MIN. 100° VEL. 1, SENZA MISURINO. SCOLARE LE BIETOLE, AIUTANDOSI CON IL CESTELLO, E METTERLE DA PARTE. INSERIRE NEL BOCCALE LA QUAGLIATA, PANNA, SALE E METÀ DEL TRITO MESSO DA PARTE 20 SEC. DA VEL. 4 A VEL. 8; TOGLIERE E METTERE DA PARTE. STENDERE I MUCCHIETTI DI PASTA IN 7 SFOGLIE SOTTILISSIME E DISPORRE LA PRIMA SFOGLIA IN UNA TEGLIA UNTA (DIAM. 28 CM CON BORDI BASSI), FACENDOLA DEBORDARE UN POCO; UNGERLA CON UN RAMETTO DI PREZZEMOLO INTRISO D'OLIO E RIPETERE QUESTO PROCEDIMENTO CON ALTRE DUE SFOGLIE. METTERE ORA UNO STRATO OMOGENEO DI BIETOLE, DISTRIBUIRE IL PARMIGIANO E LA MAGGIORANA RIMASTI E LA CREMA DI RICOTTA. FORMARE 4 PICCOLE FOSSETTE, POSIZIONARE LE 4 UOVA E METTERCI SOPRA UN PIZZICO DI SALE E DI BURRO. RICOPRIRE CON LE 4 SFOGLIE RIMASTE, UNGENDO OGNUNA COME SOPRA. LASCIARE UN DITO DI PASTA FUORI DELLA TEGLIA, ELIMINARE L'ECCEDENZA E RIPIEGARLA A CORDONE DENTRO LA TEGLIA, SALDANDO BENE I BORDI. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 45 MIN. CIRCA FINCHÉ LA CROSTA SI PRESENTA DORATA. LA TORTA PASQUALINA È OTTIMA SIA SERVITA TIEPIDA CHE FREDDA.

TORTINO DI VERDURE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 24 MIN.+ FORNO 30 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
8 CARCIOFI
SUCCO DI 1 LIMONE
1 SPICCHIO D'AGLIO
20 GR. BURRO MORBIDO
10 GR. DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
250 GR. DI CAGLIATA (PRESCINSOEA)
4 UOVA
1 MIS. DI PARMIGIANO
2 RAMETTI DI MAGGIORANA
2 CIUFFI PREZZEMOLO
20 GR. DI PANGRATTATO
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE I CARCIOFI, DIVIDERLI OGNUNO IN OTTO SPICCHI E LASCIARLI A BAGNO IN ACQUA E LIMONE. INSERIRE NEL BOCCALE PREZZEMOLO E MAGGIORANA 20 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. INTRODURRE BURRO, AGLIO E OLIO 3 MIN. 100° VEL. 2. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 1, CARCIOFI, ACQUA, SALE E PEPE 20 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE CAGLIATA, UOVA, IL TRITO PRECEDENTEMENTE PREPARATO E IL PARMIGIANO 5 SEC. VEL. 3. VERSARE IL COMPOSTO IN UNA TORTIERA UNTA (DIAM. 28 CM) E COSPARSA DI PANGRATTATO, LIVELLARE BENE LA SUPERFICIE E IRRORARE CON UN FILO DI OLIO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 30 MIN. CIRCA.

LOMBARDIA

ANGUILLA IN UMIDO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 34 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
800 GR. DI ANGUILLE DI LAGO SPELLATE
400 GR. DI PISELLI
1 GAMBO DI SEDANO
1 CAROTA
2 CIPOLLINE
1 MIS. DI VINO BIANCO
40 GR. DI OLIO
2 POMODORI TRITATI (O SALSA DI POMODORO)
1 CUCCHIAINO DI PREZZEMOLO TRITATO
FARINA E SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
TAGLIARE L'ANGUILLA IN GROSSI PEZZI (5-6 CM) E INFARINARLA. INSERIRE NEL BOCCALE SEDANO, CAROTA E CIPOLLE 10 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE L'OLIO 3 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE LA FARFALLA E UNIRE L'ANGUILLA 5 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE VINO, POMODORI E SALE 25 MIN. 100° VEL. 1. DOPO 15 MIN. UNIRE I PISELLI, IL PREZZEMOLO E TERMINARE LA COTTURA. DISPORRE L'ANGUILLA IN UN PIATTO A PORTATA E SERVIRLA CON IL SUGO. E' OTTIMA CON LA POLENTA.

BARBAJADA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MIN.
PER 2 PERSONE

INGREDIENTI:
30 GR. DI CACAO AMARO
50 GR. DI ZUCCHERO
250 GR. DI LATTE
2 TAZZINE DI CAFFÈ AMARO

PREPARAZIONE:
INSERIRE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL BOCCALE 5 MIN. 80° VEL. 4. SI PUÒ SERVIRE IN TAZZA SIA CALDA CHE FREDDA. E’ GOLOSISSIMA SE SI UTILIZZA PANNA ANZICHÉ LATTE.

BRUSCITT

TEMPO DI PREPARAZIONE: 31 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
600 GR. DI POLPA DI MANZO MAGRA 30 GR. DI BURRO MORBIDO 50 GR. DI PANCETTA TRITATA 1 SPICCHIO DI AGLIO 200 GR. DI VINO ROSSO 1 PIZZICO DI SEMI DI FINOCCHIO A PIACERE SALE E PEPE Q.B.	SUDDIVIDERE LA QUANTITÀ DI CARNE IN TRE PARTI UGUALI. FAR CADERE SINGOLARMENTE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6, I PEZZI DI CARNE 4 SEC. VEL. 7. TOGLIERE E RIPETERE L'OPERAZIONE CON IL SECONDO E TERZO PEZZO. RIUNIRE LA CARNE TRITATA E AGGIUNGERE BURRO, PANCETTA, AGLIO, SEMI DI FINOCCHIO, SALE E PEPE: 10 MIN. 80° VEL. 1. UNIRE IL VINO 20 MIN. 100° VEL. 1. SERVIRE CON POLENTA FUMANTE.

BUDINO DI PANETTONE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MIN.+ FORNO 40 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
150 GR. DI PANETTONE AVANZATO 1/4 DI MIS. DI MARSALA 1/4 DI MIS. DI RHUM 2 UOVA 500 GR. DI LATTE SCORZA DI ½ LIMONE 1 PIZZICO DI CANNELLA 75 GR. DI ZUCCHERO	PORRE LE FETTE DI PANETTONE IN UNA CIOTOLA, SPRUZZARLE CON IL RHUM E IL MARSALA E LASCIARLE RIPOSARE. POSIZIONARE LA FARFALLA NEL BOCCALE E INSERIRE GLI ALBUMI 2 MIN. VEL. 2-3; TOGLIERE E METTERE IN UNA CIOTOLA IN FRIGORIFERO. SENZA LAVARE IL BOCCALE INTRODURRE LATTE, SCORZA DI LIMONE, CANNELLA, TUORLI E ZUCCHERO 7 MIN. 80° VEL. 4. AGGIUNGERE IL PANETTONE 4 SEC. VEL. 3 E LASCIARE RAFFREDDARE. INCORPORARE GLI ALBUMI, MESCOLANDO DELICATAMENTE CON LA SPATOLA. VERSARE IL COMPOSTO IN UNO STAMPO IMBURRATO E CUOCERE A BAGNOMARIA IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 40 MIN. CIRCA. SERVIRE FREDDO.

BUSECCA (TRIPPA IN UMIDO)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 49 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
800 GR. DI TRIPPA A LISTARELLE PRECOTTA
50 GR. DI BURRO MORBIDO
30 GR. DI LARDO O PANCETTA
1 CIPOLLA PICCOLA
1 GAMBO DI SEDANO
2 CAROTE
1 CIUFFO DI SALVIA
500 GR. DI ACQUA CALDA
1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO
1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY
1 SCATOLA DI FAGIOLI BIANCHI DI SPAGNA
SALE E PEPE Q.B.
PARMIGIANO A PIACERE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE CIPOLLA, BURRO E PANCETTA 15 SEC. VEL. 8 E 3 MIN. 100° VEL. 2. UNIRE SEDANO E CAROTE 5 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE LA TRIPPA 5 MIN. 100° VEL. 1. TENENDO IL MISURINO INCLINATO. UNIRE L'ACQUA CALDA, POCHE FOGLIE DI SALVIA, DADO, CONCENTRATO DI POMODORO E SALE: 40 MIN. 100° VEL. 1. TENENDO SEMPRE IL MISURINO INCLINATO. AGGIUNGERE, 5 MINUTI PRIMA DEL TERMINE DELLA COTTURA, I FAGIOLI SGOCCIOLATI. REGOLARE DI SALE E SERVIRE CON PARMIGIANO GRATTUGIATO E UNA MANCIATA DI PEPE NERO. E' UN PIATTO GUSTOSO DA SERVIRE NEI MESI INVERNALI.

CAROTE ALLA LUGANEGA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
400 GR. DI CAROTE GIÀ PULITE
150 GR. DI LUGANEGA (SALSICCIA)
30 GR. DI BURRO MORBIDO
100 GR. DI ACQUA
1 CUCCHIAINO DI DADO BIMBY
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE ED AFFETTARE LE CAROTE A RONDELLE NON TROPPO SOTTILI. INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E LUGANEGA 5 MIN. 100° VEL. 2 E METTERE DA PARTE. POSIZIONARE LA FARFALLA, INSERIRE CAROTE, ACQUA E DADO 10 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE LA LUGANEGA ROSOLATA, SALE E PEPE: 5 MIN. 100° VEL. 1. SERVIRLE SUBITO. SONO OTTIME ANCHE SERVITE COME CONDIMENTO DI UN RISO BIANCO.

CASONSEI DI BERGAMO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER LA PASTA: 400 GR. FARINA DI SEMOLA GRANO DURO 230 GR. DI ACQUA 1 CUCCHIAIO DI OLIO SALE Q.B. PER IL RIPIENO: 400 GR. DI CARNE GIÀ COTTA (ARROSTO O BOLLITO) 40 GR. BURRO MORBIDO 30 GR. PANGRATTATO 80 GR. DI PARMIGIANO 1 UOVO 1 SPICCHIO DI AGLIO 2 CIUFFI PREZZEMOLO 1 PIZZICO DI NOCE MOSCATA SALE Q.B. PER CONDIRE: BURRO FUSO E PARMIGIANO A PIACERE	PREPARARE LA PASTA INSERIRE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI 30 SEC. VEL. 6; TOGLIERE E METTERE DA PARTE. PREPARARE IL RIPIENO. SENZA LAVARE IL BOCCALE INSERIRE FORMAGGIO, PANE, AGLIO E PREZZEMOLO 30 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. INTRODURRE LA CARNE: 20 SEC. VEL. 6. UNIRE IL TRITO PRECEDENTEMENTE PREPARATO, L'UOVO, SALE, PEPE E NOCE MOSCATA 20 SEC. VEL. 6. SE NECESSARIO UNIRE UN PO' DI BRODO. STENDERE LA PASTA NON TROPPO SOTTILE, RITAGLIARE DEI DISCHI CON UN BICCHIERE (DIAM. 6 CM) E PORRE SU OGNI DISCO UN PO' DI RIPIENO. RIPIEGARE LA PASTA PREMENDO BENE SUI BORDI E SCHIACCIARE CON UN DITO A METÀ LA MEZZALUNA, IN MODO DI FAR ALZARE LE DUE ESTREMITÀ. CUOCERLI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA, SCOLARLI E CONDIRLI CON BURRO FUSO E PARMIGIANO A PIACERE. NOTE: IL RIPIENO SI PUÒ ARRICCHIRE CON UVETTA, AMARETTI E NOCI.

CHARLOTTE DI MELE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 18 MIN.+ FORNO 30 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 KG DI MELE RENETTE 12 FETTE DI PAN CARRÈ 100 GR. DI ZUCCHERO 100 GR. DI BURRO SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE 2 CHIODI DI GAROFANO 1 PIZZICO DI CANNELLA PANGRATTATO Q.B. PANNA LIQUIDA A PIACERE	INSERIRE NEL BOCCALE LE MELE SBUCCIATE E TAGLIATE A PEZZETTI 10 SEC. VEL. 3, SPATOLANDO. AGGIUNGERE SCORZA DI LIMONE, 20 GR. DI BURRO, 80 GR. DI ZUCCHERO, CANNELLA E CHIODI DI GAROFANO 15 MIN. 100° VEL. 2 E POI 2 MIN. 100° VEL. 3. FODERARE UNA PIROFILA RETTANGOLARE, PRECEDENTEMENTE IMBURRATA E COSPARSA DI PANGRATTATO, CON 6 FETTE DI PAN CARRÈ UNTE DI BURRO FUSO; VERSARVI IL COMPOSTO DI MELE E RICOPRIRE CON LE ALTRE FETTE IMBURRATE. DISTRIBUIRE SULLA SUPERFICIE LO ZUCCHERO RIMASTO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 30 MIN. SERVIRE LA CHARLOTTE NELLA PIROFILA ANCORA CALDA, ACCOMPAGNATA DA PANNA LIQUIDA. NOTE: LA CHARLOTTE È ANCORA PIÙ GUSTOSA SE SI AGGIUNGONO ALL'IMPASTO DI MELE PINOLI E UVETTA.

CIPOLLINE IN AGRODOLCE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 43 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
250 GR. DI CIPOLLINE SBUCCIATE 30 GR. DI BURRO MORBIDO 30 GR. DI PANCETTA 2 CUCCHIAI DI ACETO 2 CUCCHIAI DI ZUCCHERO SALE Q.B.	METTERE LE CIPOLLINE A BAGNO IN ACQUA FREDDA. INSERIRE NEL BOCCALE LA PANCETTA 15 SEC. VEL. 6. UNIRE IL BURRO 3 MIN. 100°, VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA E UNIRE LO ZUCCHERO, ACETO, SALE E LE CIPOLLINE SCOLATE 40 MIN. 100°, VEL. 1. SONO OTTIME PER ACCOMPAGNARE CARNI LESSATE E, FREDDE O COME ANTIPASTO CON SALUMI.

CODEGHE CUI FAZULEEN DE L'OC (FAGIOLINI CON L'OCCHIO E COTENNE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 53 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI COTENNA DI MAIALE COTTA E TAGLIATA A LISTARELLE 250 GR. DI FAGIOLINI PICCOLI SECCHI (CON L'OCCHIO) 30 GR. DI BURRO MORBIDO ½ CAROTA ½ CIPOLLA ½ COSTA DI SEDANO 2 MISURINI DI PASSATA DI POMODORO 2 CUCCHIAINI DI MARSALA 700 GR. DI ACQUA 1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY 50 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO SALE E PEPE Q.B.	METTERE A BAGNO I FAGIOLINI IN ACQUA FREDDA ALMENO PER 12 ORE. INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E VERDURE 3 MIN. 100° VEL. 3. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE PASSATA DI POMODORO E COTENNA 8 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL MARSALA 2 MIN. 100° VEL. 1, TENENDO IL MISURINO INCLINATO. UNIRE FAGIOLINI, ACQUA, DADO, SALE E PEPE 40 MIN. 100° VEL. 1. VERSARE IN UNA ZUPPIERA, AGGIUNGERE IL PARMIGIANO E SERVIRE CON CROSTINI DI PANE.

CREMA DI MASCARPONE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 13 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
200 GR. DI MASCARPONE 3 TUORLI E 2 ALBUMI 80 GR. DI ZUCCHERO ½ MISURINO DI RHUM O COGNAC AMARETTI E CACAO AMARO A PIACERE	POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE NEL BOCCALE I 3 TUORLI E LO ZUCCHERO 7 MIN. VEL. 3. AGGIUNGERE MASCARPONE E LIQUORE: 4 MIN. VEL. 3 E METTERE DA PARTE. LAVARE, ASCIUGARE ACCURATAMENTE IL BOCCALE, POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE I 2 ALBUMI: 2 MIN. VEL. 2-3. INCORPORARE DELICATAMENTE GLI ALBUMI MONTATI A NEVE ALLA CREMA MESSA DA PARTE, AIUTANDOSI CON UN CUCCHIAIO DI LEGNO. DISTRIBUIRE LA CREMA IN 4 COPPETTE E LASCIARLE IN FRIGORIFERO PER ALMENO 3 ORE. SERVIRE LA CREMA GUARNITA CON AMARETTI SBRICIOLATI E UNA SPOLVERATA DI CACAO AMARO.

FITASCETTA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 12 MIN. + FORNO 30 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
220 GR. DI FARINA 10 GR. DI LIEVITO DI BIRRA 100 GR. DI ACQUA TIEPIDA 200 GR. DI CIPOLLE 200 GR. DI FORMAGGIO MORBIDO 50 GR. DI BURRO MORBIDO SALE Q.B. ZUCCHERO Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE FARINA, ACQUA E LIEVITO 30 SEC. VEL. 6 E 30 SEC. VEL. SPIGA. TOGLIERE E METTERE DA PARTE LASCIANDO LIEVITARE ALMENO 1 ORA. SENZA LAVARE IL BOCCALE INSERIRE LE CIPOLLE 15 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE IL BURRO 10 MIN. 80° VEL. 1 E SALARE 3 SEC. VEL. 2. UNGERE UNA TEGLIA BASSA (DIAM. 28 CM), VERSARVI L'IMPASTO E STENDERLO CON LE DITA. RICOPRIRE LA SUPERFICIE DI CIPOLLE, SPOLVERIZZARE DI ZUCCHERO E DISPORRE IL FORMAGGIO A FETTINE. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220° PER 30 MIN. CIRCA. SERVIRE LA FITASCETTA CALDISSIMA CON IL FORMAGGIO FILANTE.

FOCACCIA UNTA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 MIN. + FORNO 25 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
250 GR. DI FARINA 25 GR. DI LIEVITO DI BIRRA 80 GR. DI BURRO FUSO 150 GR. DI ACQUA TIEPIDA SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E LIEVITO 5 SEC. VEL. 6. UNIRE FARINA E SALE 30 SEC. VEL. 6 E 30 SEC. VEL. SPIGA E LASCIARE LIEVITARE L'IMPASTO COPERTO PER ALMENO 30 MINUTI. STENDERE L'IMPASTO, OTTENENDO UN RETTANGOLO, SPENNELLARE LA SUPERFICIE CON 20 GR. DI BURRO FUSO E RIPIEGARLA SU SE STESSA COME UN LIBRO. STENDERE NUOVAMENTE LA PASTA DALLA PARTE OPPOSTA, SPENNELLARE ANCORA LA SUPERFICIE CON 20 GR. DI BURRO FUSO E RIPIEGARLA SU SE STESSA. RIPETERE QUEST'OPERAZIONE PER ALTRE DUE VOLTE. DISPORRE IL RETTANGOLO DI PASTA SULLA PLACCA DEL FORNO PRECEDENTEMENTE IMBURRATA, SPENNELLARE LA SUPERFICIE CON IL BURRO FUSO RIMASTO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220° PER 25 MIN. CIRCA AFFINCHÉ LA SUPERFICIE ASSUMA UN BEL COLORE DORATO. LA FOCACCIA UNTA È BUONISSIMA DA SOLA, MA È OTTIMA GUSTATA CON IL SALAME.

LENTICCHIE IN UMIDO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 41 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
300 GR. DI LENTICCHIE 50 GR. DI PANCETTA A DADINI 30 GR. DI BURRO MORBIDO ½ CIPOLLA 5 FOGLIE DI SALVIA 700 GR. DI ACQUA 1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY SALE Q.B.	METTERE LE LENTICCHIE A BAGNO IN ACQUA PER ALCUNE ORE. INSERIRE NEL BOCCALE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 5, CIPOLLA E SALVIA 5 SEC. VEL. 5. AGGIUNGERE BURRO E PANCETTA 4 MIN. 100° VEL. 3. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE LE LENTICCHIE SCOLATE, 100 G DI ACQUA E IL DADO 2 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE L'ACQUA RIMASTA E IL SALE 35 MIN. 100° VEL. 1. SERVIRE LE LENTICCHIE BEN CALDE COME CONTORNO A UN COTECHINO LESSATO, O ZAMPONE, O MORTADELLA DI FEGATO. SONO ANCHE OTTIME CON UNA POLENTA FUMANTE.

MESSICANI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 34 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
600 GR. DI FESA DI VITELLO TAGLIATA A FETTE (12X5 CM)
50 GR. DI OLIO
1 CIPOLLA PICCOLA
50 GR. DI VINO BIANCO SECCO
100 GR. DI ACQUA
1 CUCCHIAINO DI DADO BIMBY
FARINA
SALE E PEPE Q.B.
PER IL RIPIENO:
150 GR. DI CARNE MAGRA DI MAIALE
1 UOVO
30 GR. DI PROSCIUTTO CRUDO
1 FETTA DI PANE PUGLIESE
1 SPICCHIO DI AGLIO
30 GR. DI PARMIGIANO
SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE
NOCE MOSCATA
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
PER PREPARARE IL RIPIENO INSERIRE NEL BOCCALE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 7, AGLIO, CARNE DI MAIALE E PROSCIUTTO 2 SEC. VEL. 9. AGGIUNGERE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI 20 SEC. VEL. 4. BATTERE LE FETTINE DI VITELLO, FARCIRLE CON IL RIPIENO, ARROTOLARLE, FISSARLE CON UNO STUZZICADENTI PER LUNGO E INFARINARLE. INSERIRE NEL BOCCALE OLIO E CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 3. POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE GLI INVOLTINI VERTICALMENTE 5 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE IL VINO 5 MIN. 100° VEL. 1 SENZA IL MISURINO. AGGIUNGERE ACQUA, SALE, PEPE E DADO 20 MIN. 100° VEL. 1 TENENDO IL MISURINO INCLINATO. DISPORRE I MESSICANI IN UN PIATTO DA PORTATA E IRRORARE CON IL SUGO DI COTTURA.

MONDEGHÌLI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
300 GR. DI CARNE COTTA FREDDA (LESSO O BRASATO)
1 UOVO
MOLLICA DI 1 PANINO AMMOLLATA NEL LATTE
1 CUCCHIAIO DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
SCORZA GRATTUGIATA DI ½ LIMONE
PANGRATTATO E SALE Q.B.
BURRO PER FRIGGERE.

PREPARAZIONE:
INTRODURRE NEL BOCCALE PARMIGIANO, SCORZA DI LIMONE E PREZZEMOLO 30 SEC. DA VEL. 5 A VEL. TURBO, TOGLIERE E METTERE DA PARTE. INSERIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6, LA CARNE 30 SEC. VEL. 6. UNIRE LA MOLLICA DEL PANE STRIZZATA, L'UOVO, IL PARMIGIANO AROMATIZZATO E IL SALE 50 SEC. VEL. 5, SPATOLANDO. SE IL COMPOSTO RISULTASSE TROPPO ASCIUTTO AGGIUNGERE UN PO' DI LATTE O UN ALTRO UOVO. FORMARE DELLE POLPETTINE, SCHIACCIARLE LEGGERMENTE, PASSARLE NEL PANGRATTATO E FRIGGERLE NEL BURRO BEN DORATO DA AMBO LE PARTI, GIRANDOLE CON UNA PALETTA. SERVIRE I "MONDEGHÌLI" CALDISSIMI CON INSALATA.

PAN DE MEI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 MIN. + FORNO 30 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
200 GR. DI FARINA GIALLA FINE
100 GR. DI FARINA GIALLA GROSSA
150 GR. DI FARINA BIANCA
1 PIZZICO DI SALE
3 UOVA
100 GR. DI ZUCCHERO
150 GR. DI BURRO MORBIDO
3 CUCCHIAI DI FIORI DI SAMBUCO NERO (FACOLTATIVO)
SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE
25 GR. DI LIEVITO DI BIRRA
2 CUCCHIAI DI LATTE
30 GR. DI ZUCCHERO A VELO

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE ZUCCHERO E SCORZA DI LIMONE 20 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI TRANNE LE FARINE 20 SEC. VEL .6. UNIRE LE FARINE: 20 SEC. VEL. 6 SPATOLANDO. CON IL COMPOSTO OTTENUTO FORMARE DELLE PICCOLE PAGNOTTELLE, PRATICARE SU OGNUNA UN TAGLIO A CROCE, COPRIRLE CON UN TOVAGLIOLO E LASCIARLE LIEVITARE IN LUOGO TIEPIDO PER ALMENO 30 MINUTI. DISPORLE BEN DISTANZIATE SU UNA TEGLIA RICOPERTA DA CARTA FORNO E SPOLVERIZZARLE CON ZUCCHERO A VELO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 30 MINUTI CIRCA.

PAN DI MORT (PANE DEI MORTI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 4 MIN. + FORNO 40 MIN.
PER 12 PANINI

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
250 GR. DI AMARETTI 150 GR. DI ZUCCHERO 125 GR. DI FARINA BIANCA 70 GR. DI UVA SULTANINA 80 GR. DI FICHI SECCHI 50 GR. DI MANDORLE SPELLATE 1 CUCCHIAINO DI CANNELLA 1 CUCCHIAINO DI LIEVITO IN POLVERE 50 GR. DI VINO BIANCO 2 ALBUMI A TEMPERATURA AMBIENTE 1 CUCCHIAINO DI SUCCO DI LIMONE ZUCCHERO A VELO Q.B. OSTIE Q.B.	AMMOLLARE IN ACQUA TIEPIDA L'UVETTA PER ALMENO 15 MINUTI, SCOLARLA E ASCIUGARLA. TAGLIARE I FISCHI SECCHI IN 8 PARTI E METTERLI DA PARTE. INSERIRE NEL BOCCALE LE MANDORLE 10 SEC. VEL. 4 E METTERLE DA PARTE. PULIRE BENE IL BOCCALE, POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE ALBUMI E SUCCO DI LIMONE 2 MIN. 40° VEL. 2-3 E METTERLI IN UNA CIOTOLA. INSERIRE NEL BOCCALE AMARETTI E ZUCCHERO 10 SEC. VEL. 4 E 10 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE FARINA, LIEVITO, CANNELLA, FICHI, ALBUMI E VINO: 30 SEC. VEL. 6. UNIRE LE MANDORLE TRITATE E L'UVA SULTANINA: 30 SEC. VEL. 3. DISPORRE IL COMPOSTO SULLA SPIANATOIA E FORMARE UNA PAGNOTTA. RICAVARE DEI PANINI LEGGERMENTE ALLUNGATI ALLE ESTREMITÀ, AIUTANDOSI CON LE MANI INUMIDITE DI SUCCO DI LIMONE E DISPORLI SOPRA UN'OSTIA SULLA PLACCA DEL FORNO IMBURRATA. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 150° PER 40 MIN. CIRCA. SERVIRLI COSPARSI DI ZUCCHERO A VELO. QUESTO È IL DOLCE TRADIZIONALE DEL GIORNO DEI DEFUNTI E L'USANZA VUOLE CHE SI ASPETTI DUE GIORNI PRIMA DI MANGIARLO. NOTE: PER RENDERE I PANINI ANCORA PIÙ BUONI È POSSIBILE AGGIUNGERE ALL'IMPASTO, SECONDO I GUSTI, NOCCIOLE TOSTATE, CACAO, CIOCCOLATO, PINOLI, CEDRO O ARANCIA CANDITI.

PANTRITO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 16 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
2 UOVA 1 LT DI ACQUA 90 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO 140 GR. DI PANGRATTATO 1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY	INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E DATO 10 MIN. 100° VEL. 1. PORTARE A VEL.4 E AGGIUNGERE DAL FORO DEL COPERCHIO, CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 4, IL PANGRATTATO 5 MIN. 100° VEL. 4. TERMINATA LA COTTURA SEMPRE CON LAME IN MOVIMENTO AGGIUNGERE DAL FORO DEL COPERCHIO, UOVA E PARMIGIANO 30 SEC. VEL. 4. VERSARE IN UNA ZUPPIERA E SERVIRE.

PIZZOCCHERI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 SEC.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
200 GR. DI FARINA SARACENO 100 GR. DI FARINA BIANCA 160 GR. DI ACQUA 1 CUCCHIAIO DI OLIO, SALE Q.B.	INSERIRE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL BOCCALE 20 SEC. VEL. 5. STENDERE L'IMPASTO OTTENUTO IN UNA SFOGLIA NON TROPPO SOTTILE (3 MM DI SPESSORE) E TAGLIARLA IN TAGLIATELLE LUNGHE CIRCA 25 CM. DISPORLE SULLA SPIANATOIA INFARINATA E LASCIARLE ASCIUGARE. IN VALTELLINA I PIZZOCCHERI VENGONO COTTI ALDENTE IN ABBONDANTE ACQUA CON VERZE, PATATE, CAROTE, ECC. E CONDITI CON BURRO FUSO, AGLIO, SALVIA E ABBONDANTI FORMAGGI TIPICI VALTELLINESI A FETTE.

POLENTA PASTICCIATA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 30 MIN. + FORNO 30 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER LA POLENTA: 450 GR. DI FARINA GIALLA 1 LT E 1/2 DI ACQUA 1 CUCCHIAINO DI OLIO DI OLIVA 1 CUCCHIAIO DI SALE GROSSO PER IL SUGO: 300 GR. DI SALSICCIA 300 GR. DI LONZA 200 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO 120 GR. DI BURRO MORBIDO 20 GR. DI FUNGHI SECCHI 100 GR. DI ACQUA DEI FUNGHI 100 GR. DI SALSA DI POMODORO SALE E PEPE Q.B.	PER PREPARARE LA POLENTA INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA, IL SALE E L'OLIO 12 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 3, LA FARINA 40 MIN. 100° VEL. 3. POSIZIONARE LA SPATOLA E QUANDO LA POLENTA SI ADDENSA, DIMINUIRE LA TEMPERATURA A 90 ° E LA VEL. A 1; VERSARLA SUL TAGLIERE E FARLA RAFFREDDARE. PER PREPARARE IL SUGO, INSERIRE NEL BOCCALE CIPOLLA E OLIO 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE LA SALSICCIA 3 SEC. VEL. 4 E CUOCERE 3 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE POMODORINI E SALE 20 MIN. 100° VEL. 1. TOGLIERE IL SUGO DAL BOCCALE E METTERLO DA PARTE. SENZA LAVARE IL BOCCALE PREPARARE LA BESCIAMELLA: INSERIRE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI 7 MIN. 90° VEL. 4. AMALGAMARE IL SUGO ALLA BESCIAMELLA 20 SEC. VEL. 2. DISPORRE LA POLENTA A FETTE IN UNA PIROFILA, ALTERNANDOLA CON IL SUGO. SPOLVERIZZARE CON IL PARMIGIANO E METTERE IN FORNO A 180°.

POLENTA TARAGNA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 49 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 LT DI ACQUA ½ CUCCHIAIO DI SALE GROSSO 250 GR. DI FARINA DI GRANO SARACENO 100 GR. DI FARINA GIALLA 150 GR. DI BURRO MORBIDO 200 GR. DI BITTO DELLA VALTELLINA 200 GR. DI FONTINA	INSERIRE NEL BOCCALE I FORMAGGI 6 SEC. VEL. 3 E METTERLI DA PARTE. INSERIRE ORA ACQUA E SALE 8 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 3, LE FARINE 40 MIN. 100° VEL. 3 E DOPO 5 MIN. ABBASSARE A 90° VEL. 1. DOPO 30 MIN. UNIRE BURRO E FORMAGGI, SPATOLANDO, E TERMINARE LA COTTURA. SERVIRE LA POLENTA CALDISSIMA. E' OTTIMA PER ACCOMPAGNARE BRASATI O ARROSTI.

RANE IN GUAZZETTO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 34 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
800 GR. DI COSCE DI RANE ½ CIPOLLA 70 GR. BURRO MORBIDO 100 GR. ACQUA CALDA 1 CUCCHIAINO LIMONE 100 GR. VINO BIANCO 1 CUCCHIAIO DI DADO BIMBY 1 CUCCHIAIO DI FARINA BIANCA 1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO SALE E PEPE Q.B. CROSTINI DI PANE	INSERIRE NEL BOCCALE LA CIPOLLA E 60 G DI BURRO 3 MIN. 100° VEL. 4. AGGIUNGERE RANE, VINO E PEPE 15 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE ACQUA, DADO E FARINA 15 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL BURRO RIMASTO, LIMONE, PREZZEMOLO E REGOLARE DI SALE 15 SEC. VEL. 1. SERVIRLE CON CROSTINI DI PANE ABBRUSTOLITO. NOTE: LE FREQUENTI CARESTIE DEL MEDIOEVO PORTARONO GLI ABITANTI DELLA PIANURA PADANA A FARE RICORSO A TUTTO CIÒ CHE LA NATURA OFFRIVA. TERRA ALLORA RICCA DI RISAIE, STAGNI E ROGGE, ERA IL REGNO DELLE RANE: DA QUI LE NUMEROSE RICETTE PER CUCINARE QUESTO GUSTOSO ALIMENTO.

RIGAGLIE AL MARSALA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 16 MINUTI

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI RIGAGLIE DI POLLO TAGLIATE A PEZZETTI E BEN ASCIUTTE 60 GR. DI BURRO MORBIDO 100 GR. DI PROSCIUTTO CRUDO A LISTARELLE 80 GR. DI MARSALA 1 CUCCHIAIO DI FARINA SALE E PEPE Q.B.	POSIZIONARE LA FARFALLA NEL BOCCALE ED INSERIRE 40 GR. DI BURRO, CUORICINI E ROGNONCINI 5 MIN. 100°, VEL. 1. AGGIUNGERE FEGATINI E PROSCIUTTO 10 MIN. 100°, VEL. 1. A METÀ COTTURA, UNIRE SALE, PEPE E MARSALA. AGGIUNGERE IL BURRO RIMASTO E LA FARINA: 30 SEC. 100°, VEL. 1. SERVIRE BEN CALDE. SONO OTTIME SERVITE CON UN RISOTTINO BIANCO.

RIPIENO DI POLLO ALLA CREMONESE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 30 SEC.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 POLLO PER IL RIPIENO: 50 GR. DI SALSICCIA 50 GR. DI MORTADELLA 100 GR. DI CARNE MACINATA 1 FEGATINO DI POLLO 2 UOVA 100 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO ½ MIS. PANGRATTATO ½ PANINO AMMOLLATO NEL LATTE E STRIZZATO 2 CUCCHIAINI DI PREZZEMOLO TRITATO NOCE MOSC. A PIACERE SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6, MORTADELLA E SALSICCIA 10 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI 20 SEC. VEL. 4, SPATOLANDO. DISPORRE IL RIPIENO NEL POLLO CUCENDO BENE LA PELLE AFFINCHÉ NON ESCA. LESSARE IL POLLO E SERVIRLO CON SPINACI AL BURRO O CIPOLLINE IN AGRODOLCE.

RIIS E FIDÈGHEI (MINESTRA DI RISO E FEGATINI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 20 MINUTI
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
250 GR. DI RISO
6 FEGATINI DI POLLO
30 GR. DI CIPOLLA
20 GR. DI BURRO MORBIDO
1 LT E ½ D'ACQUA
1 CUCCHIAIO E ½ DI DADO BIMBY
2 CUCCHIAINI DI PREZZEMOLO TRITATO
1 FOGLIA DI SALVIA
PARMIGIANO A PIACERE
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
TAGLIARE I FEGATINI A PEZZETTI LASCIANDOLI NELL'ACQUA PER PULIRLI BENE. INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 3. POSIZIONARE LA FARFALLA ED AGGIUNGERE IL RISO: 2 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE ACQUA E DADO 15 MIN. 100° VEL. 1. A METÀ COTTURA INSERIRE DAL FORO DEL COPERCHIO FEGATINI, PREZZEMOLO E SALVIA. A COTTURA ULTIMATA AGGIUSTARE DI SALE, VERSARE IN UNA ZUPPIERA ESERVIRE CON PARMIGIANO GRATTUGIATA.
QUESTA MINESTRA CON I SUOI PEZZETTI DI CARNE SCURA, VENIVA ANCHE CHIAMATA "RIIS E MUSCHE" (RISO E MOSCHE).

RIIS E ZUCCA BARUCCA (RISO E ZUCCA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 36 SEC.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
350 GR. DI RISO ARBORIO SUPERFINO
400 GR. DI ZUCCA BERNOCCOLUTA
50 GR. DI BURRO MORBIDO
800 GR. DI LATTE
1 CIPOLLINA
PARMIGIANO GRATT.TO A PIACERE
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE E TAGLIARE LA ZUCCA A DADINI E METTERE DA PARTE. INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 3. UNIRE LA ZUCCA, 300 GR. DI LATTE E SALE 15 MIN. 100° VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE IL LATTE RIMASTO 3 MIN. 100° VEL. 2 E INFINE IL RISO 15 MIN. 100° VEL. 1. VERSARE IN UNA ZUPPIERA E SERVIRE DOPO QUALCHE MINUTO CON PARMIGIANO.

RISOTTO ALLA MILANESE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 21 MIN.
PER 5 PERSONE

INGREDIENTI:
400 GR. DI RISO VIALONE
30 GR. DI MIDOLLO DI BUE (FACOLTATIVO)
70 GR. BURRO MORBIDO
1 CIPOLLA PICCOLA
100 GR. VINO BIANCO
900 GR. BRODO CARNE O ACQUA E DADO BIMBY
1 BUSTINA ZAFFERANO
80 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE MIDOLLO, CIPOLLA E METÀ BURRO 3 MIN. 100° VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA, UNIRE IL RISO E TOSTARE 2 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL VINO: 30 SEC. 100° VEL. 1 E INFINE UNIRE IL BRODO 15 MIN. 100° VEL. 1. TRE MINUTI PRIMA DI ULTIMARE LA COTTURA UNIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO, LO ZAFFERANO. TERMINATA LA COTTURA VERSARE IL RISOTTO IN UNA RISOTTIERA, AGGIUSTARE DI SALE, AGGIUNGERE IL RESTANTE BURRO E IL PARMIGIANO. MESCOLARE BENE E SERVIRE.

RISOTTO ALLA VALTELLINESE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
350 GR. DI RISO ARBORIO SUPERFINO
250 GR. DI VERZA
1 SCATOLA DI FAGIOLI BORLOTTI
100 GR. DI BURRO MORBIDO
80 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
5 FOGLIE DI SALVIA
900 GR. DI ACQUA
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE E LAVARE IN ABBONDANTE ACQUA CALDA LA VERZA. INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA, SALE E LA VERZA TAGLIATA A LISTARELLE PIUTTOSTO LARGHE 15 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE IL CESTELLO CON IL RISO 15 MIN. 100° VEL. 1. VERSARE IL RISO IN UNA RISOTTIERA, SCOLARE LA VERZA TRATTENENDO UN PO' DI LIQUIDO ED AGGIUNGERLA AL RISO. LASCIARE RIPOSARE IL TUTTO COPERTO PER QUALCHE MINUTO. NEL FRATTEMPO, SENZA LAVARE IL BOCCALE, INSERIRE BURRO E SALVIA 3 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE I FAGIOLI SGOCCIOLATI 2 MIN. 100° VEL. 1. UNIRLI AL RISO E VERZA, COSPARGERE DI PARMIGIANO, AMALGAMARE DELICATAMENTE E SERVIRE SUBITO.

ROSTISCIADA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 33 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
400 GR. DI LONZA DI MAIALE TAGLIATA A LISTARELLE SOTTILI
300 GR. DI SALSICCIA TAGLIATA A PEZZI (4 CM CIRCA)
300 GR. DI CIPOLLA AFFETTATA GROSSA
50 GR. DI BURRO MORBIDO
1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO, FARINA Q.B.
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE CIPOLLE, BURRO, SALE E PEPE 15 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL POMODORO 5 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE LA SALSICCIA 5 MIN. 100° VEL. 1, ED INFINE LA CARNE INFARINATA:8 MIN. 100° VEL. 1. E' OTTIMA SERVITA CON POLENTA O PURÈ DI PATATE.

ROSUMADA

TEMPO DI PREPARAZIONE:5 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
4 TUORLI FRESCHISSIMI
80 GR. DI ZUCCHERO
200 GR. DI VINO ROSSO (BARBERA O BARBARESCO)

PREPARAZIONE:
POSIZIONARE LA FARFALLA NEL BOCCALE E INSERIRE ZUCCHERO E TUORLI 3 MIN. VEL. 3. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 2, IL VINO A FILO 2 MIN. VEL. 3. SERVIRE SUBITO IN SCODELLE RUSTICHE. LA "ROSÜMÀDA", TIPICA BEVANDA MILANESE, VENIVA PREPARATA SPECIALMENTE DURANTE L'ESTATE, SOSTITUENDO IL VINO ROSSO CON ACQUA FRESCHISSIMA, OPPURE CON LATTE BEN FREDDO. LA SI SORBIVA ABITUALMENTE A METÀ POMERIGGIO OPPURE DI MATTINA.
NOTE: LA QUANTITÀ DI VINO PUÒ VARIARE IN FUNZIONE DELLA GRANDEZZA DELLE UOVA. VOLENDO OTTENERE UNA BEVANDA PIÙ LEGGERA E CREMOSA, UTILIZZARE UOVA INTERE.

SALAMELLE CON LE VERZE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 48 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
4 SALAMELLE FRESCHE 500 GR. DI VERZA TAGLIATA A LISTARELLE SOTTILI 80 GR. DI PANCETTA A CUBETTI 1 CIPOLLA 50 GR. DI OLIO 2 CUCCHIAI DI ACETO BIANCO 200 GR. DI ACQUA 1 CUCCHIAINO DI DADO BIMBY SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, CIPOLLA E PANCETTA 5 SEC. VEL. 6 E 3 MIN. 100° VEL. 3. POSIZIONARE LA FARFALLA E UNIRE VERZA, ACETO, ACQUA, DADO E SALE 15 MIN. 100° VEL. 1. PUNZECCHIARE LE SALAMELLE, DISPORLE NEL VAROMA E POSIZIONARLO SUL BOCCALE 30 SEC. IN. TEMP. VAROMA VEL. 1. TERMINATA LA COTTURA DISPORRE LE VERZE SU UN PIATTO DA PORTATA E SISTEMARVI SOPRA LE SALAMELLE TAGLIATE A FETTE. SERVIRLE CALDISSIME.

SBRISOLONA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 SEC.+ FORNO 30 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
200 GR. DI FARINA BIANCA 200 GR. DI FARINA GIALLA FINE 100 GR. DI MANDORLE 100 GR. DI BURRO MORBIDO 100 GR. DI STRUTTO MORBIDO 100 GR. DI ZUCCHERO SCORZA DI ½ LIMONE 1 CUCCHIAINO DI ANICE ZUCCHERO A VELO	INSERIRE NEL BOCCALE 50 GR. DI ZUCCHERO E SCORZA DI LIMONE 20 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI 16 SEC. VEL. 6, SPATOLANDO. VERSARE L'IMPASTO IN UNA TEGLIA (DIAM. 24 CM), IMBURRATA E INFARINATA CON LA FARINA GIALLA, PREMENDO BENE CON LE NOCCHE. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 170° PER 30 MIN. CIRCA. SFORMARE E LASCIARE RAFFREDDARE. E' OTTIMA SERVITA FREDDA, SPOLVERIZZATA DI ZUCCHERO A VELO.

TAROZ

TEMPO DI PREPARAZIONE: 41 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
600 GR. DI PATATE A TOCCHI
400 GR. DI FAGIOLINI
50 GR. DI PANCETTA TESA
50 GR. DI BURRO MORBIDO
½ CIPOLLA
100 GR. DI BITTO O FONTINA
1 LT D'ACQUA
1 CUCCHIAINO DI SALE GROSSO

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE IL BURRO 5 SEC. VEL. 3 E METTERE DA PARTE. DISPORRE NEL CESTELLO I FAGIOLINI, E NEL VAROMA LE PATATE. INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E SALE 10 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE CESTELLO E VAROMA 25 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 3. AL TERMINE DELLA COTTURA TRAVASARE I FAGIOLINI NEL VAROMA CON LE PATATE E COPRIRE. ELIMINARE L'ACQUA DI COTTURA E INSERIRE NEL BOCCALE DAL FORO DEL COPERCHIO, CON LAME IN MOVIMENTO A VEL. 5, LA CIPOLLA 5 SEC. VEL. 5. AGGIUNGERE BURRO E PANCETTA TAGLIATA A LISTERELLE 5 MIN. 100° VEL. 2. VERSARE LE VERDURE E IL SOFFRITTO IN UNA PIROFILA BEN CALDA E MESCOLARE DELICATAMENTE, COSPARGERE CON IL BIRRO E COPRIRE. DOPO QUALCHE MINUTO, QUANDO IL FORMAGGIO INIZIERÀ A FONDERE, SERVIRE.

TORRONE MORBIDO DI CREMONA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 8 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
250 GR. DI NOCCIOLE SGUSCIATE
120 GR. DI CIOCCOLATO FONDENTE
100 GR. DI MIELE
130 GR. DI ZUCCHERO
1 CUCCHIAIO DI ACQUA

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE IL CIOCCOLATO A PEZZI 10 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE MIELE, ZUCCHERO E ACQUA 7 MIN. 90° VEL. 4. METTERE IL COMPOSTO IN UNA CIOTOLA, AGGIUNGERE LE NOCCIOLE E AMALGAMARE BENE. VERSARE IL TUTTO IN UNO STAMPO DA PLUM-CAKE (25X6), RIVESTITO DI CARTA FORNO. LASCIARLO BEN RAFFREDDARE IN FRIGORIFERO, TAGLIARLO A FETTE, DISPORLE SU UN VASSOIO E SERVIRE.
NOTE: PER OTTENERE IL TORRONE BIANCO SOSTITUIRE CIOCCOLATO FONDENTE CON CIOCCOLATO BIANCO.

TORTA PARADISO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 5 MIN.+ FORNO 1 ORA
PER 10 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI FECOLA DI PATATE 300 GR. DI ZUCCHERO 200 GR. DI BURRO MORBIDO 5 UOVA 1 BUSTINA DI VANILLINA SCORZA GRATTUGIATA E SUCCO DI 1 LIMONE 1 PIZZICO DI SALE ZUCCHERO A VELO A PIACERE	SEPARARE I TUORLI DAGLI ALBUMI. POSIZIONARE LA FARFALLA NEL BOCCALE E INSERIRE GLI ALBUMI 2 MIN. VEL.2-3 E METTERE DA PARTE IN UNA CIOTOLA IN FRIGORIFERO. TOGLIERE LA FARFALLA E INSERIRE TUORLI E ZUCCHERO 1 MIN. VEL. 2. AGGIUNGERE IL BURRO 1 MIN. VEL. 3 E UNIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 4, LA SCORZA GRATTUGIATA E IL SUCCO DI LIMONE 20 SEC. VEL. 4. SEMPRE CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 4, FAR CADERE A PIOGGIA DAL FORO DEL COPERCHIO, FECOLA, VANILLINA E SALE 40 SEC. VEL. 4, SPATOLANDO. TERMINATA LA LAVORAZIONE AMALGAMARE POCO PER VOLTA GLI ALBUMI MESSI IN FRIGORIFERO, MESCOLANDO DELICATAMENTE CON LA SPATOLA. VERSARE IL COMPOSTO IN UNA TORTIERA (DIAM. 16 CM ALTEZZA 7 CM), IMBURRATA E INFARINATA. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 1 ORA CIRCA SENZA MAI APRIRE IL FORNO. LASCIARE LA TORTA NEL FORNO SPENTO PER ALTRI 30 MIN. PRIMA DI SFORNARLA. SFORMARLA E SERVIRLA COSPARSA DI ZUCCHERO A VELO CON UNA TAZZA DI THE.

TORTELLI DI ZUCCA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 3 MIN.+ FORNO 50 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
PER IL RIPIENO:
900 GR. DI ZUCCA (SENZA LA BUCCIA)
180 GR. DI MOSTARDA MANTOVANA
120 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
120 GR. DI AMARETTI
3 UOVA
SCORZA DI ½ LIMONE
1 CUCCHIAIO DI PANGRATTATO
NOCE MOSCATA
SALE E PEPE Q.B.
PER L'IMPASTO:
500 GR. DI FARINA DI GRANO DURO
5 UOVA
1 PIZZICO DI SALE
PER CONDIRE:
ABBONDANTE BURRO FUSO
PARMIGIANO A PIACERE.

PREPARAZIONE:
PREPARARE IL RIPIENO, MEGLIO IL GIORNO PRIMA. DISPORRE LA ZUCCA A PEZZI IN UNA TEGLIA, RICOPRIRE CON CARTA ALLUMINIO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 50 MIN.. INSERIRE NEL BOCCALE GLI AMARETTI 10 SEC. VEL. 7. AGGIUNGERE LA ZUCCA COTTA E LA MOSTARDA 20 SEC. VEL. 4 E 20 SEC. VEL. 8. UNIRE SALE, PEPE, UOVA, PARMIGIANO, PANGRATTATO, SCORZA DI LIMONE E UN PIZZICO DI NOCE MOSCATA 30 SEC. VEL. 4 E METTERE DA PARTE. PER PREPARARE L'IMPASTO, INSERIRE NEL BOCCALE FARINA, UOVA E SALE 30 SEC. VEL. 6 E 30 SEC. VEL. SPIGA. TOGLIERE L'IMPASTO E LASCIARLO RIPOSARE COPERTO CON UN CANOVACCIO ALMENO PER 30 MIN.. TIRARE UNA SFOGLIA SOTTILE E DISTRIBUIRE SU METÀ DELLA STESSA IL RIPIENO FORMANDO TANTI MUCCHIETTI EQUIDISTANTI TRA LORO. RICOPRIRE CON L'ALTRA METÀ DELLA SFOGLIA, PREMERE CON LE DITA INTORNO AI MUCCHIETTI DI RIPIENO SALDANDO BENE I BORDI E ALLINEARE I TORTELLI SU DI UN VASSOIO INFARINATO. LESSARLI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA PER 20 MIN. CIRCA, SCOLARLI, DISPORLI IN UNA ZUPPIERA CALDA E CONDIRLI A STRATI CON BURRO FUSO E PARMIGIANO.

TROTE ALL'ISEANA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
50 GR. DI BURRO MORBIDO
500 GR. DI ACQUA
3 PATATE MEDIE
10 FOGLIE DI ALLORO
10 FOGLIE DI SALVIA
2 TROTE MEDIE
SALE Q.B.
PER IL RIPIENO:
40 GR. DI PARMIGIANO
½ SPICCHIO DI AGLIO
40 GR. DI PANE SECCO
QUALCHE FOGLIA DI PREZZEMOLO
NOCE MOSCATA
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI. PER IL RIPIENO 15 SEC. VEL. 8. DISPORRE NELLA PANCIA DI OGNI TROTA (BEN LAVATA E ASCIUGATA) QUALCHE FIOCCHETTO DI BURRO, IL RIPIENO APPENA PREPARATO E RICHIUDERLE BENE. INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E SALE: 10 MIN. 100° VEL. 1. NEL FRATTEMPO DISPORRE NEL VAROMA LE PATATE TAGLIATE A FETTE; NEL VASSOIO ADAGIARE LE TROTE E RICOPRIRLE CON LE FOGLIE DI ALLORO, LA SALVIA E IL RIPIENO AVANZATO. POSIZIONARE IL VAROMA SUL COPERCHIO E CUOCERE 25 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 4. CONTROLLARE CHE IL RIPIENO NON SIA TROPPO ASCIUTTO, NEL QUAL CASO BAGNARLO CON UN POCO DELL'ACQUA DI COTTURA. DISPORRE LE TROTE IN UN VASSOIO CONTORNATE DALLE PATATE E SERVIRLE BEN CALDE.

SICILIA

ARANCINI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 54 MIN.
PER 10 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI RISO PER RISOTTI
1 LT E 200 GR.ACQUA
80 GR. BURRO MORBIDO
80 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
2 UOVA
SALE Q.B.
PER IL RAGÙ:
20 GR. BURRO MORBIDO
3 CUCCHIAI OLIO OLIVA
½ CIPOLLA
1 MISURINO DI ACQUA CALDA
100 GR. DI POLPA DI MANZO TRITATA
20 GR. DI FUNGHI FRESCHI TRITATI GROSSOLANAMENTE
70 GR. DI PISELLI SGRANATI FRESCHI O SURGELATI
1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO
SALE E PEPE Q.B.
2 BOCCONCINI DI MOZZARELLA
PER FRIGGERE:
2 UOVA
PANGRATTATO E OLIO Q.B.

PREPARAZIONE:
PREPARARE IL RAGÙ DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6 INSERIRE LA CIPOLLA, 4 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE BURRO E 2 CUCCHIAI DI OLIO DI OLIVA 3 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE LA POLPA DI MANZO E I FUNGHI 30 SEC. 100° VEL. 1 E INFINE ACQUA, CONCENTRATO DI POMODORO, SALE E PEPE 20 MIN. 100° VEL. 1 TENENDO IL MISURINO INCLINATO. AGGIUNGERE I PISELLI 5 MIN. 100° VEL. 1 E METTERE DA PARTE. PREPARARE IL RISO INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E SALE 10 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE IL RISO 15 MIN. 100° VEL. 1. SCOLARE, VERSARE IN UNA RISOTTIERA, AGGIUNGERE BURRO E PARMIGIANO, UOVA, AMALGAMARE BENE E LASCIARE RAFFREDDARE. METTERE NELL'INCAVO DELLA MANO 2 CUCCHIAIATE DI RISO, RIEMPIRE IL CENTRO CON UN PO' DI RAGÙ E UN PEZZETTO DI MOZZARELLA, RICHIUDERE CON ALTRO RISO E FORMARE ARANCINI GRANDI COME UNA PALLINA DA TENNIS. PASSARLI NELL'UOVO SBATTUTO E POI NEL PANGRATTATO. FRIGGERLI, POCHI PER VOLTA IN OLIO BOLLENTISSIMO, SGOCCIOLARLI.

BUCATINU CHI VRUOCCOLI ARRIMINATI (PASTA CON BROCCOLI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 45 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
400 GR. DI BUCATINI 1 LT. DI ACQUA 1 BROCCOLO DI 800 GR. CIRCA 4 ACCIUGHE 80 GR. DI OLIO DI OLIVA 1 CIPOLLA 50 GR. TRA PINOLI E UVETTA 2 BUSTINE DI ZAFFERANO SALE E PEPE Q.B.	LAVARE, TAGLIARE IL BROCCOLO E LASCIARLO IN ACQUA PER 30 MIN. INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E SALE 10 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL BROCCOLO 20 MIN. 100° VEL. 1; SCOLARLO, TENENDO DA PARTE L'ACQUA DI COTTURA. INSERIRE NEL BOCCALE LA CIPOLLA A PEZZI 15 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE L'OLIO 3 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE LE ACCIUGHE 15 SEC. VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE ZAFFERANO, BROCCOLO, UVETTA, PINOLI E 100 GR. DI ACQUA DI COTTURA DEL BROCCOLO 15 MIN. 80° VEL. 1. CUOCERE I BUCATINI NELL'ACQUA DI COTTURA DEL BROCCOLO AVANZATA, MISCELATA CON ALTRA ACQUA, SCOLARLI AL DENTE, DISPORLI IN UN PIATTO DA PORTATA DI TERRACOTTA E CONDIRLI CON IL SUGO DI BROCCOLI E UNA MACINATA DI PEPE. SONO OTTIMI SIA CALDI CHE FREDDI.

CACOCIULLI ALL'AGRODUCI (CARCIOFI IN AGRODOLCE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
300 GR. DI CUORI DI CARCIOFI 2 CAROTE 1 COSTA DI SEDANO 1 SPICCHIO DI AGLIO 1 CUCCHIAIO DI CAPPERI 1 SPICCHIO DI CIPOLLA 100 GR. DI OLIVE VERDI SNOCCIOLATE 50 GR. DI ACETO 90 GR. DI OLIO 1 PIZZICO DI ZUCCHERO SALE Q.B.	MONDARE I CARCIOFI E TAGLIARLI A SPICCHI. INSERIRE NEL BOCCALE CAROTE, SEDANO, AGLIO E CIPOLLE 10 SEC. VEL. 4. RACCOGLIERE TUTTO SUL FONDO DEL BOCCALE E UNIRE L'OLIO 5 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE CARCIOFI, OLIVE, CAPPERI E SALE 20 MIN. 100° VEL. 3. 5 MINUTI PRIMA DEL TERMINE DELLA COTTURA UNIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO, ACETO E ZUCCHERO. SONO OTTIMI COME CONTORNO.

CANNOLI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 MIN.
PER 10 CANNOLI

INGREDIENTI:

PER L'IMPASTO:
150 GR. DI FARINA
10 GR. DI STRUTTO
10 GR. DI ZUCCHERO
80 GR. DI MARSALA O PORTO
1 PIZZICO DI SALE
OLIO PER FRIGGERE

PER LA CREMA:
1 KG DI RICOTTA DI PECORA
500 GR. DI ZUCCHERO A VELO
1 BUSTINA VANILLINA
100 GR. DI CIOCCOLATO FONDENTE
50 GR. DI ZUCCATA
50 GR. DI SCORZA DI ARANCIA CANDITA
30 GR. DI PISTACCHI

PER GUARNIRE:
SCORZA D'ARANCIA, CILIEGIE CANDITE E ZUCCHERO A VELO A PIACERE

PREPARAZIONE:

PREPARARE L'IMPASTO. INSERIRE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL BOCCALE 30 SEC. VEL. 6. STENDERE L'IMPASTO IN MODO DA OTTENERE UNA SFOGLIA MOLTO SOTTILE. RITAGLIARE DA UN CARTONCINO UN QUADRATO DI 10 CM CIRCA E SU QUESTO MODELLO RITAGLIARE LA SFOGLIA. AVVOLGERE I QUADRATI TRASVERSALMENTE SUGLI APPOSITI CILINDRI DI ALLUMINIO, BAGNARE GLI ANGOLI, UNIRLI, FACENDOLI ADERIRE BENE E FRIGGERLI IN OLIO BOLLENTE FINCHÉ RISULTINO DORATI. LASCIARLI RAFFREDDARE E TOGLIERE DELICATAMENTE I CILINDRI. PREPARARE LA CREMA INSERIRE NEL BOCCALE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 4 IL CIOCCOLATO 5 SEC. VEL. 4 E METTERE DA PARTE. INTRODURRE RICOTTA E ZUCCHERO A VELO 20 SEC. VEL. 4 E INFINE TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI 10 SEC. VEL. 5. FARCIRE I CANNOLI CON QUESTA CREMA. DISPORLI SU UN VASSOIO E DECORARLI APPOGGIANDO SU CIASCUN LATO, UN PEZZETTO DI SCORZA D'ARANCIA. SPOLVERIZZARE DI ZUCCHERO A VELO.

CASSATA ALLA SICILIANA

PER 10 PERSONE

INGREDIENTI:

PER IL PAN DI SPAGNA:
6 UOVA
250 GR. AMIDO MAIS
250 GR. ZUCCHERO
1 BUSTINA VANILLINA
UNA BUSTINA LIEVITO
SALE

PER IL RIPIENO:
800 GR. DI RICOTTA DI PECORA
400 GR. DI ZUCCHERO A VELO
100 GR. DI CIOCCOLATO FONDENTE
50 GR. DI ZUCCATA
50 GR. DI ARANCIA CANDITA
LIQUORE Q.B.

PER LA PASTA REALE:
200 GR. DI MANDORLE PELATE
200 GR. DI ZUCCHERO
UN ALBUME
UNA BUSTINA DI VANILLINA
2 CUCCHIAINI DI MARASCHINO

PER INZUPPARE:
LIQUORE Q.B.

PER LA GLASSA:
300 GR. DI ZUCCHERO A VELO
UN ALBUME
SUCCO DI LIMONE Q.B.

PER DECORARE:
100 GR. DI FRUTTA CANDITA INTERA E A PEZZETTI

PREPARAZIONE:

PER PREPARARE IL PAN DI SPAGNA INSERITE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO 30 SEC. VEL. TURBO, UNITE LE UOVA :20 SEC. VEL. 4. AGGIUNGETE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO AMIDO, VANILLINA, SALE, LIEVITO: 40 SEC. VEL. 7. VERSATE IL COMPOSTO IN UNA TORTIERA IMBURRATA E INFARINATA E CUOCETE IN FORNO CALDO A 160° PER 10 MIN, A 180° PER 15 MIN. E A 200° PER 15 MIN. PER PREPARARE IL RIPIENO INSERITE NEL BOCCALE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO IL CIOCCOLATO 5 SEC. VEL. 4 E METTETE DA PARTE. METTETE RICOTTA E ZUCCHERO A VELO 20 SEC. VEL. 4. AGGIUNGETE CIOCCOLATO, ZUCCATA, CANDITI E LIQUORE 5 SEC. VEL. 3 E METTETE DA PARTE. PER PREPARARE LA PASTA REALE METTETE LO ZUCCHERO 30 SEC. VEL. TURBO, AGGIUNGETE LE MANDORLE 30 SEC. VEL. TURBO, UNITE ALBUME, MARASCHINO E VANILLINA 30 SEC. VEL. 3; METTETE DA PARTE. TAGLIATE IL PAN DI SPAGNA A QUADRATINI, IRRORATELI COL LIQUORE E FODERATE UNA TEGLIA DI 28 CM. ALTERNATELI CON QUADRATINI DI PASTA REALE ANCH'ESSA IRRORATA DI LIQUORE, DISTRIBUITE SOPRA IL RIPIENO, LIVELLATE E RICOPRITE CON UN ALTRO STRATO DI PAN DI SPAGNA IRRORATO DI LIQUORE. LASCIATE RIPOSARE IN FRIGO 10 ORE E CAPOVOLGETE LA TEGLIA SU UN VASSOIO FACENDO SCIVOLARE CON ATTENZIONE LA CASSATA. PER PREPARARE LA GLASSA INSERITE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI 30 SEC. VEL. TURBO. SPALMATELA SULLA SUPERFICIE E SUI LATI, GUARNITE CON FRUTTA CANDITA E SERVITE. PER RENDERLA PIÙ SOLIDA, INSERITE NEL RIPIENO FETTINE DI PAN DI SPAGNA DISPOSTE VERTICALMENTE.

CAVULUCIURI AFFUATU ARRIMINATU (CAVOLI AFFOGATI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 55 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
800 GR. DI CAVOLFIORE A PEZZETTI
4 ACCIUGHE
80 GR. DI PECORINO A PEZZETTI
4 CIPOLLINE MEDIE FRESCHE
80 GR. DI OLIO DI OLIVA
2 MIS. DI VINO ROSSO
1 LT. DI ACQUA
PEPE NERO E SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
MONDARE IL CAVOLFIORE E TAGLIARLO A FETTINE SOTTILI. INSERIRE NEL BOCCALE PECORINO, ACCIUGHE, CIPOLLINE, PEPE E SALE 10 SEC. VEL. 2. TOGLIERE, METTERE DA PARTE E LASCIARE RIPOSARE ALMENO 10 MIN.. INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA 10 MIN. 100° VEL. 1. DISPORRE I CAVOLFIORI NEL VAROMA E POSIZIONARLO SUL BOCCALE 45 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 3. A METÀ COTTURA AGGIUNGERE IL VINO E ALLA FINE L'OLIO. E' UN OTTIMO CONTORNO A CIBI COTTI AI FERRI O ALLO SPIEDO. A PIACERE, È POSSIBILE SOSTITUIRE IL CAVOLFIORE CON I BROCCOLETTI.

CRISPEDDI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
300 GR. DI FARINA DI SEMOLA
250 GR. DI ACQUA
1 CUCCHIAIO DI OLIO
25 GR. DI LIEVITO DI BIRRA
5 ACCIUGHE DELISCATE
SALE Q.B.
OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA, OLIO, LIEVITO E SALE 20 SEC. 40°, VEL. 1. UNIRE LA FARINA:30 SEC. VEL. 6 E LASCIARE LIEVITARE IN UNA CIOTOLA PER 1 ORA. TERMINATA LA LIEVITATURA, INCORPORARE LE ACCIUGHE A PEZZETTI, MESCOLANDO BENE. PRENDERE L'IMPASTO A CUCCHIAIATE E FRIGGERLO IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE FINO A DORATURA. DISPORRE I CRISPEDDI SU CARTA ASSORBENTE E SERVIRLI CALDI ACCOMPAGNATI DA UN BUON VINO ROSSO. SONO DELIZIOSI E STUZZICHERANNO L'APPETITO DI TUTTI I VOSTRI OSPITI.

CUDDURUNI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 7 MIN. + FORNO 30 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER L'IMPASTO: 500 GR. DI FARINA 300 GR. DI ACQUA 25 GR. DI LIEVITO DI BIRRA 1 CUCCHIAIO DI OLIO DI OLIVA SALE Q.B. PER IL CONDIMENTO: 2 CIPOLLE MEDIE 400 GR. DI POLPA DI POMODORO 3 ACCIUGHE SALATE 90 GR. DI OLIO DI OLIVA 50 GR. DI PECORINO PEPATO ORIGANO E SALE Q.B.	PREPARARE L'IMPASTO. INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA, OLIO, SALE E LIEVITO 20 SEC. 40° VEL. 2. AGGIUNGERE LA FARINA 30 SEC. VEL. 6 E 30 SEC. VEL. SPIGA, TOGLIERE L'IMPASTO E LASCIARLO LIEVITARE 1 ORA CIRCA. PREPARARE IL CONDIMENTO, INSERIRE NEL BOCCALE LE CIPOLLE A FETTE E L'OLIO 5 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE POLPA DI POMODORO E SALE 5 SEC. VEL. 2. STENDERE L'IMPASTO IN UNA TEGLIA UNTA E INFARINATA, DISTRIBUIRVI PEZZETTI DI ACCIUGHE E RICOPRIRE CON SALSA DI POMODORO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220° PER 30 MIN. CIRCA. SFORNARE, SPOLVERIZZARE CON PECORINO, ORIGANO E UN FILO DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

COUS-COUS A' TRAPANISI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 60 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
300 GR. DI SEMOLINO PRECOTTO PER CUS-CUS 1 LT. DI ACQUA 1 CUCCHIAIO DI OLIO DI OLIVA SALE Q.B.	METTERE IL SEMOLINO N UN PIATTO DI TERRACOTTA "MAFRADDA" E, RIPETUTAMENTE CON LE MANI BAGNATE IN ACQUA LEGGERMENTE SALATA, CON MOVIMENTI ROTATORI DEI POLPASTRELLI "NCUCCIATI", RIMUOVERE LA SEMOLA FINO A RIDURLA IN GRANELLI COME CAPOCCHIE DI SPILLI; LASCIARE RIPOSARE. A QUESTO PUNTO BIMBY SI TRASFORMA IN "CUS-CUSIERA": INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA, OLIO E SALE. DISPORRE NEL VAROMA UN TOVAGLIOLINO LEGGERISSIMO E VERSARVI IL SEMOLINO. POSIZIONARE IL VAROMA SUL COPERCHIO: 60 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 3. APPENA COTTO SERVIRLO CON IL SUO BRODO O CON UNA ZUPPA DI PESCE.

DOLCETTI DI PASTA DI MANDORLE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN. + FORNO 15 MIN.
PER 20 DOLCETTI

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
200 GR. DI MANDORLE PELATE 200 GR. DI ZUCCHERO 1 ALBUME 2 CUCCHIAINI DI MARASCHINO 10 CILIEGIE CANDITE	INSERIRE NEL BOCCALE LO ZUCCHERO 30 SEC. VEL. TURBO. UNIRE DAL FORO DEL COPERCHIO, CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 7, LE MANDORLE 30 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE ALBUME E MARASCHINO 30 SEC. VEL. 4. FORMARE DELLE PALLINE. SCHIACCIARLE AL CENTRO O DARE LA FORMA DESIDERATA. POSIZIONARE SU OGNI DOLCETTO MEZZA CILIEGINA CANDITA E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 15 MINUTI. NOTE: A PIACERE È POSSIBILE SOSTITUIRE LE CILIEGIE CANDITE CON MANDORLE.

GELU DI MULUNI (GELO DI ANGURIA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 8 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 KG E ½ DI POLPA D'ANGURIA 200 GR. DI ACQUA 100 GR. DI AMIDO PER DOLCI 200 GR. DI ZUCCHERO 50 GR. DI CIOCCOLATO FONDENTE A PEZZETTI 50 GR. DI PISTACCHI TRITATI GROSSOLANAMENTE 1 MANCIATA DI FIORI DI GELSOMINO CANNELLA IN POLVERE Q.B.	LASCIARE I FIORI DI GELSOMINO A BAGNO NELL'ACQUA PER ALMENO 10 ORE. INTRODURRE NEL BOCCALE LA POLPA DI ANGURIA PRIVA DI SEMI 10 SEC. VEL. TURBO. POSIZIONARE IL CESTELLO E FILTRARE. RIMETTERE IL SUCCO NEL BOCCALE CON L'ACQUA DI GELSOMINO PRIVA DEI FIORI, AMIDO E LO ZUCCHERO 7 MIN. 80° VEL. 5. LASCIARE RAFFREDDARE E INFINE UNIRE CIOCCOLATO E PISTACCHIO 5 SEC. VEL. 3. VERSARE IL COMPOSTO IN 6 COPPETTE O IN UN'UNICA COPPA E METTERLE IN FRIGORIFERO PER ALMENO 4 ORE. AL MOMENTO DI SERVIRE SPOLVERIZZARLE CON LA CANNELLA E GUARNIRLE CON FIORI DI GELSOMINO FRESCHI.

MACCARUNI DI CASA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 40 SEC.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
300 GR FARINA SEMOLA 2 UOVA 50 GR. ACQUA 1 CUCCHIAINO DI OLIO	INSERIRE NEL BOCCALE UOVA, OLIO E ACQUA 3 SEC. VEL. 3. UNIRE LA FARINA 30 SEC. VEL. 6. STENDERE LA SFOGLIA CON UN MATTERELLO, TAGLIARLA A QUADRETTI DI 1 CM. CIRCA, ARROTOLARLI SU UN FERRO DA CALZA E SFILARE IL FERRO. METTERE I MACCHERONI AD ASCIUGARE PER ALMENO 2 ORE. CUOCERLI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA, SCOLARLI E CONDIRLI CON SALSA AL POMODORO FRESCA. I " MACCARUNI" SONO ANCORA PIÙ GUSTOSI SE CONDITI CON RAGÙ DI CARNE.

'MOGGHI DI SPATU (INVOLTINI DI PESCE SPADA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 24 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
12 FETTE DI PESCE SPADA (70 GR. CAD)
6 FETTINE DI MOZZARELLA
90 GR. DI OLIO
100 GR. VINO BIANCO
6 CUCCHIAI DI PANGRATTATO AROMATIZZATO CON SALVIA, MENTA, ROSMARINO, AGLIO, PREZZEMOLO E BASILICO
1 LT DI ACQUA
SALE E PEPE Q.B.
PER LA SALSA:
SUCCO DI 1 LIMONE
90 GR. DI OLIO DI OLIVA
1 CUCCHIAIO ORIGANO
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE IL PANGRATTATO E AROMI 10 SEC. VEL. 8. UNIRE L'OLIO 3 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE VINO, SALE E PEPE 1 MIN. 100° VEL. 1. LAVARE E ASCIUGARE LE FETTE DI PESCE SPADA E DEPORRE SU OGNUNA UNA FETTINA DI MOZZARELLA E UN PO' DI COMPOSTO; ARROTOLARLE, FERMARLE CON UNO STUZZICADENTI E DISPORLE NEL VAROMA SPOLVERIZZATE DI SALE. INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA: 5 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE IL VAROMA SUL BOCCALE 7 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. GIRARE GLI INVOLTINI: 7 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. ELIMINARE L'ACQUA DI COTTURA E PREPARARE LA SALSA: INSERIRE NEL BOCCALE SUCCO DI LIMONE, OLIO, ORIGANO, AGLIO, PREZZEMOLO, SALE E PEPE 10 SEC. VEL. 3. SISTEMARE GLI INVOLTINI SU UN PIATTO DA PORTATA, IRRORARE CON LA SALSA E SERVIRE. GLI INVOLTINI SONO OTTIMI ANCHE COTTI IN FORNO O ALLA GRIGLIA, DOPO AVERLI PASSATI NEL PANGRATTATO.

MUSTAZZOLI DI MISSINA (MOSTACCIOLI DI MESSINA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 8 MIN. + FORNO 15 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI FARINA
200 GR. DI ZUCCHERO
50 GR. DI MANDORLE TOSTATE
300 GR. DI ACQUA
1 CHIODO DI GAROFANO
1 CUCCHIAINO DI LIEVITO IN POLVERE
1 PIZZICO DI CANNELLA
BURRO Q.B.
PER LA GLASSA:
200 GR. DI ZUCCHERO A VELO
1 ALBUME
QUALCHE GOCCIA DI LIMONE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE MANDORLE, CHIODO DI GAROFANO E ZUCCHERO 1 MIN. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. INTRODURRE NEL BOCCALE L'ACQUA 3 MIN. 60° VEL. 2. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 6, LA FARINA, IL COMPOSTO DI MANDORLE, LA CANNELLA E IL LIEVITO 1 MIN. VEL. 6 SPATOLANDO. SE L'IMPASTO DOVESSE RISULTARE TROPPO DURO, AGGIUNGERE CON LAME IN MOVIMENTO UN PO' D'ACQUA TIEPIDA SEMPRE SPATOLANDO. TOGLIERE L'IMPASTO DAL BOCCALE, RICAVARNE 30 FORMINE LAVORANDOLE CON LE MANI BAGNATE E DISPORLE SULLA PLACCA DEL FORNO IMBURRATA E INFARINATA. PREPARARE LA GLASSA: POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE NEL BOCCALE ALBUME E GOCCE DI LIMONE 2 MIN. VEL. 2-3. AGGIUNGERE LO ZUCCHERO 30 SEC. VEL. 2. SPENNELLARE I DOLCETTI CON LA GLASSA E CUOCERLI IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 15 MINUTI.

PASTA CCO MACCU (MINESTRA DI FAVE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 53 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
300 GR. DI SPAGHETTI SMINUZZATI
250 GR. DI FAVE SECCHE SGUSCIATE
1 LT E 200 DI ACQUA
1 POMODORO O 100 GR. DI POLPA DI POMODORO
1 CIUFFETTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO
1 CIPOLLA MEDIA
90 GR. DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
PEPERONCINO ROSSO
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO LA CIPOLLA 10 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE 40 GR. DI OLIO 3 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE FAVE E ACQUA 20 SEC. VEL. 2 E LASCIARE RIPOSARE 2 ORE. AGGIUNGERE POLPA DI POMODORO, FINOCCHIETTO, SALE, PEPE E PEPERONCINO ROSSO 40 MIN. 100° VEL. 1, INFINE LA PASTA E CUOCERE PER IL TEMPO INDICATO SULLA CONFEZIONE A 100° VEL. 1. VERSARE IN UNA ZUPPIERA, CONDIRE CON IL RESTANTE OLIO, LASCIARE RIPOSARE 10 MIN. E SERVIRE.
NOTE IL SOLO "MACCO" SENZA PASTA, MOLTO RISTRETTO, LASCIATO RAFFREDDARE, TAGLIATO A DADI, PASSATO NELL'UOVO SBATTUTO, NEL PANGRATTATO E SUCCESSIVAMENTE FRITTO, È UN OTTIMO CONTORNO.

PASTA CCO NIURU 'DE SICCI (PASTA COL NERO DI SEPPIA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 28 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI SEPPIE CON LE SACCHE DEL NERO
350 GR. DI SPAGHETTI
300 GR. DI PASSATA DI POMODORO
100 GR. VINO BIANCO
50 GR. CONCENTRATO DI POMODORO
90 GR. DI OLIO
1 CIPOLLA MEDIA
2 SPICCHI DI AGLIO
1 CIUFFO DI PREZZEMOLO
300 GR. DI RICOTTA FRESCA
SALE, PEPE E PEPERONCINO Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO, LA CIPOLLA, IL PREZZEMOLO E LE TESTE DELLE SEPPIE 5 SEC. VEL. 6. UNIRE AGLIO E OLIO 3 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE IL VINO E LE SEPPIE A PEZZETTI 5 MIN. 100° VEL. 1 SENZA MISURINO. UNIRE CONCENTRATO DI POMODORO, PASSATA DI POMODORO, SALE, PEPE E PEPERONCINO 15 MIN. 100° VEL. 1 TENENDO IL MISURINO INCLINATO. AGGIUNGERE LE SACCHE DEL NERO 5 MIN. 100° VEL. 1. CUOCERE GLI SPAGHETTI, CONDIRLI CON QUESTO SUGO, DISPORLI SU UN PIATTO DA PORTATA DANDOGLI LA FORMA DI UNA MONTAGNA E POSIZIONARE SUL CUCUZZOLO LA RICOTTA FRESCA. SEMBRERÀ L'ETNA CON LA VETTA INNEVATA.

PANELLE SICILIANE

PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
250 GR. FARINA DI CECI
750 GR. D'ACQUA
UN CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
SUCCO DI LIMONE A PIACERE
SALE
PEPE
OLIO PER FRIGGERE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA, FARINA DI CECI, SALE E PEPE 10 MIN. 80° VEL. 3 E 10 MIN. 90° VEL. 4 AUMENTANDO GRADUALMENTE LA VELOCITÀ FINO A VEL. 6 MAN MANO CHE IL COMPOSTO SI ADDENSA. UNIRE, 30 SEC. PRIMA DEL TERMINE DI COTTURA, IL PREZZEMOLO. VERSARE IL COMPOSTO IN UNA LATTINA VUOTA CILINDRICA DI OLIO DI SEMI E LASCIAR RAFFREDDARE ALMENO 4 ORE. TOGLIERE E TAGLIARE IL CILINDRO OTTENUTO A FETTE DI 4 MM CIRCA. FRIGGERE LE PANELLE IN ABBONDANTE OLIO CALDO, FINO A QUANDO SARANNO DORATE. SONO BUONISSIME CALDE IN UN PANINO E OTTIME SERVITE COME ANTIPASTO SPRUZZATE CON SUCCO DI LIMONE.

PASTA CHI SARDI I FINUCCHEDDI (PASTA CON LE SARDE E FINOCCHIETTI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 32 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
400 GR. DI BUCATINI
1 LT DI ACQUA
600 GR. DI SARDE FRESCHE DILISCATE
400 GR. DI FINOCCHIETTI DI MONTAGNA
100 GR. DI OLIO DI OLIVA
4 ACCIUGHE SALATE
50 GR. TRA UVETTA E PINOLI
1 CIPOLLA
2 BUSTINE DI ZAFFERANO
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
PULIRE LE SARDE E LASCIARLE SGOCCIOLARE. LAVARE, PULIRE I FINOCCHIETTI E INSERIRLI NEL BOCCALE 10 SEC. VEL. 4 E 2 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE ACQUA E SALE 20 MIN. 100° VEL. 1, SCOLARE E TENERE DA UNA PARTE I FINOCCHIETTI E DALL'ALTRA L'ACQUA DI COTTURA. SENZA LAVARE IL BOCCALE, INSERIRE LA CIPOLLA A PEZZETTI 10 SEC. VEL. 4. E 3 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE L'OLIO 3 MIN. 100° VEL. 1 E INFINE LE ACCIUGHE 5 SEC. VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA E UNIRE SARDE, SALE E PEPE 3 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE ZAFFERANO, UVETTA, PINOLI, FINOCCHIETTI E 200 GR. DI ACQUA DI COTTURA 5 MIN. 100° VEL. 1 E METTERE DA PARTE. CUOCERE I BUCATINI NELL'ACQUA DI COTTURA RIMASTA E MISCELATA CON ALTRA ACQUA, SCOLARLI AL DENTE, DISPORLI IN UNA SPAGHETTIERA E CONDIRLI CON IL SUGO. MESCOLARE E LASCIARE RIPOSARE QUALCHE MINUTO PRIMA DI SERVIRE. SONO OTTIMI COME PIATTO UNICO ED ANCORA PIÙ GUSTOSI SE FATTI GRATINARE QUALCHE MINUTO IN FORNO.

PISCISTOCCU A MISSINISA (STOCCAFISSO ALLA MESSINESE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 28 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
700 GR. STOCCAFISSO AMMOLLATO 500 GR. DI PATATE VECCHIE PELATE E TAGLIATE A SPICCHI 100 GR. OLIO DI OLIVA 1 CIPOLLA MEDIA 60 GR. OLIVE BIANCHE IN SALAMOIA SNOCC. E E A PEZZI 50 GR. CONCENTRATO DI POMODORO 1 FOGLIA DI SEDANO 1 FOGLIA DI ALLORO 1 MANCIATA CAPPERI SOTTO SALE 1 MANCIATA DI PINOLI 1 MANCIATA DI UVA PASSA 1 PERA DELL'ETNA A SPICCHI 200 GR. DI ACQUA SALE E PEPERONCINO Q.B.	INSERIRE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO, LA CIPOLLA: 5 SEC. VEL. 6. UNIRE L'OLIO 3 MIN. 100° VEL. 1. POSIZIONARE LA FARFALLA E INTRODURRE 250 GR. DI PATATE, 350 GR. DI STOCCAFISSO IN GROSSI TOCCHI, 25 GR. DI CONCENTRATO DI POMODORO, METÀ DEI PINOLI, UVA PASSA, CAPPERI, ALLORO, SEDANO E 100 GR. DI ACQUA 5 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE TUTTI GLI INGREDIENTI RIMASTI 20 MIN. 100° VEL. 1, SENZA MISURINO. VERSARE IL TUTTO IN UN VASSOIO CALDO E LASCIARLO RIPOSARE PER ALMENO 15 MIN. SERVIRE IL "PISCISTOCCU" CON PANE CASERECCIO E ACCOMPAGNARLO CON VINO DELL'ETNA.

SARDE A' BECCAFICU CATANESI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 41 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 KG. DI SARDE 1 LT DI ACQUA 200 GR. DI PANE SECCO 1 CIUFFO DI PREZZEMOLO 2 SPICCHI DI AGLIO 50 GR. DI PECORINO 1 PIZZICO DI PEPE NERO 230 GR. DI OLIO DI OLIVA ACETO E SALE Q.B.	DELISCARE LE SARDE, TOGLIERE TESTA E CODA, APRIRLE A LIBRO E LASCIARLE MARINARE NELL'ACETO PER 1 ORA. INSERIRE NEL BOCCALE PANE, PREZZEMOLO, AGLIO, PECORINO, PEPE E SALE 15 SEC. VEL. 8. AGGIUNGERE L'OLIO 5 SEC. VEL. 6 E METTERE DA PARTE. INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA: 10 MIN. 100° VEL. 1. NEL FRATTEMPO PRENDERE LE SARDE A DUE A DUE E IMBOTTIRLE CON UN CUCCHIAIO DI TRITO. DISPORRE LE SARDE NEL VAROMA E NEL VASSOIO DELLO STESSO, LEGGERMENTE UNTI, E POSIZIONARLO SUL BOCCALE 30 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1. SERVIRE LE SARDE BEN CALDE.

SARDE A' BECCAFICU PALERMITANE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 6 MIN. + FORNO 15 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
- 700 GR. DI SARDE PULITE
- ½ CIPOLLA
- 200 GR. PANGRATTATO
- 50 GR. TRA PINOLI E UVETTA
- SUCCO DI 2 LIMONI
- 2 CUCC.NI ZUCCHERO
- 50 GR. DI OLIO DI OLIVA
- 30 FOGLIE DI ALLORO
- SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
FARE AMMORBIDIRE L'UVETTA IN ACQUA TIEPIDA. APRIRE LE SARDE, DILISCARLE, TOGLIERE LA TESTA, LAVARLE E METTERLE A SCOLARE. INSERIRE NEL BOCCALE LA CIPOLLA A PEZZI 15 SEC. VEL. 4. UNIRE L'OLIO 2 MIN. 90° VEL. 1. AGGIUNGERE PANGRATTATO, ZUCCHERO, SALE, PEPE E SUCCO DI LIMONE 3 MIN. 80° VEL. 4. UNIRE L'UVETTA STRIZZATA E I PINOLI 10 SEC. VEL. 2. RIEMPIRE LE SARDE CON UN CUCCHIAINO DEL COMPOSTO OTTENUTO, CHIUDERLE AVVOLGENDOLE SU SE STESSE E DISPORLE IN UNA TEGLIA UNTA COSPARSE CON LE FOGLIE DI ALLORO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 15 MINUTI. SERVIRLE FREDDE COME ANTIPASTO.

SCACCE (CALZONI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 22 MIN.+ FORNO 30 MIN.
PER 6 SCACCE

INGREDIENTI:
- 250 GR. DI FARINA "00"
- 250 GR. DI FARINA DI SEMOLA
- 200 GR. DI LATTE
- 100 GR. DI ACQUA
- 50 GR. DI STRUTTO
- 10 GR. DI ZUCCHERO
- 20 GR. DI LIEVITO DI BIRRA
- SALE Q.B.

PER IL RIPIENO:
- 400 GR. DI PATATE PELATE E TAGLIATE A FETTINE
- 200 GR. DI CIPOLLA TAGLIATA A FETTINE
- 500 GR. DI ACQUA
- SALE, PEPE E OLIO Q.B.

PREPARAZIONE:
PER PREPARARE LA PASTA INSERIRE NEL BOCCALE LATTE, ACQUA, STRUTTO, LIEVITO ZUCCHERO E SALE 10 SEC. 40° VEL. 4. UNIRE LE FARINE 30 SEC. VEL. 6 E 1 MIN. VEL. SPIGA. TOGLIERE L'IMPASTO, FORMARE 6 PANETTI, DISPORLI IN UN VASSOIO COPERTO DA UNA TOVAGLIETTA, COPRIRLI CON UN'ALTRA TOVAGLIETTA E CON UN PANNO DI LANA E LASCIARE LIEVITARE ALMENO 1 ORA. PER PREPARARE IL RIPIENO DISPORRE PATATE E CIPOLLE NEL CESTELLO, INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E SALE E POSIZIONARE IL CESTELLO 20 MIN. 100° VEL. 6. VERSARE SULLA SPIANATOIA UN PO' D'OLIO, STENDERE OGNI PANETTO CON IL MATTARELLO IN UNA SFOGLIA SOTTILE (25X30 CM.). PORRE AL CENTRO UN PO' DI RIPIENO DI PATATE E CIPOLLE, SALE, PEPE E OLIO. CHIUDERE PIEGANDO VERSO IL CENTRO PRIMA I LEMBI PIÙ LUNGHI, POI QUELLI PIÙ CORTI. DISPORRE LE "SCACCE" IN UNA TEGLIA E CUOCERLE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 30 MIN..

SFINCIONE DI SAN VITO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 25 MIN. + FORNO 30 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
PER LA PASTA: 700 GR. DI FARINA 30 GR. DI LIEVITO 50 GR. DI STRUTTO 450 GR. DI ACQUA SALE Q.B. PER CONDIRE: 1 KG DI CIPOLLE 400 GR. CONCENTRATO DI POMODORO 300 GR. DI ACQUA ½ VASETTO ACCIUGHE 150 GR. OLIO DI OLIVA 200 GR CACIOCAVALLO 200 GR. PANGRATTATO 1 CUCCHIAIO DI SALE ORIGANO E PEPE Q.B.	PREPARARE LA PASTA: INSERIRE NEL BOCCALE LIEVITO E ACQUA 5 SEC. VEL. 6. AGGIUNGERE FARINA, STRUTTO E SALE 30 SEC. VEL. 6 E 1 MIN. E ½ VEL. SPIGA. TOGLIERE L'IMPASTO, LASCIARLO LIEVITARE COPERTO IN LUOGO TIEPIDO PER ALMENO 30 MIN. PREPARARE IL CONDIMENTO. INSERIRE NEL BOCCALE LE CIPOLLE A PEZZI E SALE 15 MIN. 90° VEL. 3. UNIRE L'OLIO 3 MIN. 100° VEL. 1. STENDERE L'IMPASTO PRECEDENTEMENTE PREPARATO IN UNA TEGLIA UNTA (30X40 CM), VERSARVI LA SALSA IN MODO UNIFORME, SPOLVERIZZARE CON ORIGANO, CACIOCAVALLO A SCAGLIE E PANGRATTATO. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 10 MIN. E 200° PER 20 MIN. CIRCA. LO SFINCIONE SI PUÒ GUSTARE APPENA SFORNATO, MA È OTTIMO ANCHE FREDDO MANGIATO IL GIORNO DOPO.

ZUPPA DI PESCI A TRAPANASI (ZUPPA DI PESCE ALLA TRAPANESE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 35 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
1 KG DI PESCE (SCORFANI, CERNIA, GRONCO, ECC…) 1 MAZZETTO DI PREZZEMOLO 400 GR. DI POMODORI PELATI 1 LT DI ACQUA 1 CIPOLLA 2 SPICCHI DI AGLIO 100 GR. OLIO DI OLIVA 2 PEPERONCINI SECCHI SALE E PEPE Q.B.	PULIRE IL PESCE E METTERLO A SCOLARE NEL CESTELLO. INSERIRE NEL BOCCALE AGLIO E CIPOLLA A PEZZI 5 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE L'OLIO 3 MIN. 90° VEL. 1: UNIRE I POMODORI PELATI 2 MIN. 100° VEL. 3. AGGIUNGERE ACQUA, PEPERONCINO, SALE E PEPE E POSIZIONARE IL CESTELLO CON IL PESCE 30 MIN. 90° VEL. 3. TOGLIERE IL PESCE, DISPORLO IN UNA ZUPPIERA CON IL PREZZEMOLO E IRRORARLO CON IL BRODO FILTRATO. SERVIRE LA ZUPPA BEN CALDA. IL BRODO FILTRATO PUÒ ESSERE UTILIZZATO ANCHE PER CONDIRE SPAGHETTI O CUS-CUS.

VENETO

BACCALA' MAGNIFICO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 12 MIN.+ FORNO 50 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
1 KG DI BACCALÀ SALATO, LESSATO E PRIVATO DI PELLE E SPINE
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
5 UOVA
SALE E PEPE Q.B.
PER LA BESCIAMELLA:
500 GR. DI LATTE
60 GR. DI FARINA
30 GR. DI BURRO MORBIDO
½ CUCCHIAINO DI SALE
1 PIZZICO DI NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE:
PER PREPARARE LA BESCIAMELLA INSERIRE TUTTI GLI INGREDIENTI: NEL BOCCALE 7 MIN. 90° VEL. 4 E METTERLA DA PARTE. LAVARE, ASCIUGARE IL BOCCALE, POSIZIONARE LA FARFALLA E INSERIRE I 5 ALBUMI 4 MIN. 40° VEL. 2-3, TOGLIERLI E METTERLI DA PARTE IN FRIGORIFERO. INSERIRE ORA IL BACCALÀ A TOCCHI BEN PULITO E ASCIUTTO 40 SEC. VEL. 7. QUANDO SARÀ BEN TRITURATO AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 4, I TUORLI: 10 SEC. VEL. 4. UNIRE BESCIAMELLA, ALBUMI, PREZZEMOLO E PEPE 30 SEC. VEL. 3, SPATOLANDO. VERSARE IL COMPOSTO IN UNA PIROFILA IMBURRATA (DIAM. 26 CM) E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 160° PER 30 MIN. E A 170° PER 20 MIN. CIRCA.

BACCALA' MANTECATO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 21 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
1 KG DI BACCALÀ SOTTOSALE
1 LT DI ACQUA
90 GR. DI OLIO EXTRAV. DI OLIVA
1 CUCCHIAINO DI PEPE
1 SPICCHIO DI AGLIO
PREZZEMOLO A CIUFFI
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
METTERE IL BACCALÀ IN AMMOLLO DUE GIORNI PRIMA DELL'UTILIZZO CAMBIANDO SPESSO L'ACQUA. DISPORRE NEL CESTELLO IL BACCALÀ A PEZZI, INSERIRE NEL BOCCALE L'ACQUA E POSIZIONARE IL CESTELLO 20 MIN. 100° VEL. 3. TOGLIERE IL CESTELLO ED ELIMINARE L'ACQUA DI COTTURA, INTRODURRE NEL BOCCALE IL BACCALÀ SGOCCIOLATO, AGLIO E PEPE 5 SEC. VEL. 3. AGGIUSTARE DI SALE E VERSARE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME N MOVIMENTO VEL. 4, L'OLIO 20 SEC. VEL. 4. DISPORRE IL TUTTO IN UN PIATTO DA PORTATA, IRRORARE CON UN FILO D'OLIO, GUARNIRE CON QUALCHE CIUFFO DI PREZZEMOLO E SERVIRE IL BACCALÀ FREDDO CON UNA BUONA POLENTA.

BIGOLI IN SALSA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
500 GR. DI BIGOLI O SPAGHETTI 130 GR. OLIO EXTRAV. DI OLIVA 100 GR. DI SARDE SPINATE O ACCIUGHE SOTTOSALE DISSALATE 150 GR. DI CIPOLLE 1 CUCCHIAIO DI ACQUA SALE E PEPE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE OLIO E CIPOLLE 5 MIN. 100° VEL. 3. A METÀ COTTURA AGGIUNGERE 1 CUCCHIAIO DI ACQUA, LE SARDE A PEZZETTI, SALE E PEPE 5 MIN. 90° VEL. 2. CUOCERE I BIGOLI IN ABBONDANTE ACQUA SALATA E CONDIRLI CON LA SALSA BEN CALDA. BIGOLI, IN VENETO, VENGONO CHIAMATI GLI SPAGHETTI GROSSI PRIVI DI BUCO E SONO CUCINATI SOPRATTUTTO IN RICORRENZA DEL GIORNO DELLE SACRE CENERI.

FAGIOLI IN SALSA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 10 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
400 GR. DI FAGIOLI FRESCHI LESSATI (O IN SCATOLA) 4 ACCIUGHE DISSALATE E DELISCATE O SOTT'OLIO 1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO 2 SPICCHI DI AGLIO 3 CUCCHIAI DI OLIO 3 CUCCHIAI DI ACETO SALE E PEPE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE OLIO E AGLIO 5 MIN. 100° VEL. 2. TOGLIERE L'AGLIO E AGGIUNGERE ACCIUGHE, PREZZEMOLO, ACETO, SALE E PEPE 5 MIN. 80° VEL. 2. VERSARE I FAGIOLI IN UNA TERRINA E CONDIRLI CON LA SALSA. LASCIARLI RIPOSARE COPERTI PER ALMENO 10 MIN. PRIMA DI SERVIRLI.

FRITOLE VENESSIANE (FRITTELLE VENEZIANE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
125 GR. DI ZUCCHERO 125 GR. DI UVETTA 50 GR. DI RHUM 40 GR. DI LIEVITO DI BIRRA 300 GR. DI ACQUA 1 CUCCHIAIO DI OLIO 20 GR. DI BURRO MORBIDO SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE SCORZA GRATTUGIATA DI 1 ARANCIA 2 UOVA 500 GR. DI FARINA 25 GR. DI PINOLI SALE Q.B. OLIO PER FRIGGERE ZUCCHERO SEMOLATO A PIACERE	AMMOLLARE L'UVETTA NEL RHUM. INSERIRE NEL BOCCALE LIEVITO, ACQUA, OLIO, BURRO E LE SCORZE DI ARANCIA E LIMONE 30 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE UOVA, ZUCCHERO, FARINA E SALE 10 SEC. VEL. 4 E LASCIARE LIEVITARE NEL BOCCALE APERTO PER 2 ORE CIRCA. INFINE AGGIUNGERE PINOLI E L'UVETTA AMMOLLATA 10 SEC. VEL. 6, SPATOLANDO. FRIGGERE A CUCCHIAIATE IN ABBONDANTE OLIO BOLLENTE, SCOLARE SU CARTA ASSORBENTE E SERVIRE LE FRITTELLE COSPARSE DI ZUCCHERO SEMOLATO.

FORTAGETE USO TAGLIADELE (PASTA MATTA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 18 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
4 UOVA 500 GR. DI LATTE 100 GR. DI FARINA 10 GR. DI SALE 20 GR. BURRO MORBIDO PER IL SUGO: 800 GR. DI POLPA DI POMODORO O POMODORI FRESCHI 1 SPICCHIO DI AGLIO 60 GR. OLIO OLIVA EXTRAVERGINE BASILICO E SALE Q.B. PARMIGIANO GRATT.TO A PIACERE	PREPARARE L'IMPASTO. INSERIRE NEL BOCCALE TUTTI GLI INGREDIENTI 20 SEC. VEL. 5. VERSARE IL CONTENUTO IN UNA TERRINA E LASCIARE RIPOSARE ALMENO 5 MINUTI. PREPARARE IL SUGO; INSERIRE NEL BOCCALE AGLIO E OLIO 3 MIN. 100° VEL. 3. UNIRE POMODORO E SALE: 15 MIN. 100° VEL. 1 E, 1 MINUTO PRIMA DI TERMINARE LA COTTURA AGGIUNGERE IL BASILICO. NEL FRATTEMPO VERSARE 1 MESTOLO PER VOLTA DELL'IMPASTO PRECEDENTEMENTE PREPARATO IN UNA PADELLA ANTIADERENTE (DIAM. 20 CM) IN MODO DI OTTENERE DELLE FRITTATINE TIPO CRÊPES: ARROTOLARLE E TAGLIARLE DELLA LARGHEZZA DI 2 CM CIRCA. DISPORRE LA PASTA OTTENUTA IN UNA PIROFILA IMBURRATA E CALDA, VERSARVI IL SUGO DI POMODORO BOLLENTE, AGGIUNGERE ABBONDANTE PARMIGIANO E SERVIRE.

FUGASSA PASQUALE (FOCACCIA PASQUALE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 3 MIN.+ FORNO 40 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
MANDORLE SPELLATE A PIACERE
250 GR. DI LATTE TIEPIDO
15 GR. DI LIEVITO DI BIRRA
3 TUORLI
100 GR. DI BURRO MORBIDO
125 GR. DI ZUCCHERO
400 GR. DI FARINA
SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE
1 PIZZICO DI SALE.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE LE MANDORLE 10 SEC. VEL. 7 E METTERLE DA PARTE. INTRODURRE NEL BOCCALE LATTE E LIEVITO 30 SEC. VEL. 5 E AGGIUNGERE TUORLI, BURRO, ZUCCHERO E SALE 15 SEC. VEL. 6. UNIRE LA FARINA 30 SEC. VEL. 6 E 1 MIN. VEL. SPIGA. TOGLIERE L'IMPASTO E LASCIARLO LIEVITARE PER UNA NOTTE IN UN LUOGO TIEPIDO. AL MOMENTO DI UTILIZZARLO RIMETTERLO NEL BOCCALE E AGGIUNGERE LA SCORZA DI LIMONE: 30 SEC. VEL. SPIGA. IMBURRARE E INFARINARE UNA TORTIERA (DIAM. 24 CM) E STENDERVI L'IMPASTO. SPENNELLARE LA SUPERFICIE CON UN PO' DI LATTE, DISTRIBUIRE LE MANDORLE E LASCIARE LIEVITARE PER ALTRE 2 ORE. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 220° PER 15 MIN. E A 280° PER 25 MIN. CIRCA.

NADALIN

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN. + FORNO 45 MIN.
PER 10 PERSONE

INGREDIENTI:
450 GR. DI FARINA
160 GR. DI BURRO MORBIDO
160 GR. DI ZUCCHERO
50 GR. DI ACQUA
3 UOVA
SUCCO DI ½ LIMONE
1 BUSTINA VANILLINA
1 BUSTINA LIEVITO PER DOLCI
1 PIZZICO DI SALE
ZUCCHERINI COLORATI PER DECORARE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E ZUCCHERO 10 SEC. VEL. 4. AGGIUNGERE UOVA, SALE, FARINA, SUCCO DI LIMONE E ACQUA 20 SEC. VEL. 6. UNIRE LIEVITO E VANILLINA 1 MIN. VEL .SPIGA. VERSARE IL COMPOSTO IN UNA TORTIERA IMBURRATA E DECORARE CON GLI ZUCCHERINI COLORATI. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 45 MINUTI. IL NADALIN È UN TIPICO DOLCE VERONESE DEL PERIODO NATALIZIO.

PAPARELE E FIGADINI (PAPPARDELLE E FEGATINI)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 14 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
400 GR. DI PAPPARDELLE 150 GR. DI FEGATINI DI POLLO A PEZZETTI 50 GR. DI BURRO MORBIDO ½ CIPOLLA 3 CUCCHIAI DI VINO BIANCO 50 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO, SALVIA E SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E CIPOLLA 3 MIN. 90° VEL. 3. UNIRE I FEGATINI DI POLLO, SALE E SALVIA: 3 MIN. 90° VEL. 3. AGGIUNGERE IL VINO 8 MIN. 100° VEL. 1 TENENDO IL MISURINO INCLINATO. CONDIRE LE PAPPARDELLE CON QUESTO SUGO, DOPO AVER ELIMINATO LA SALVIA, E SERVIRLE COSPARSE DI PARMIGIANO.

POLENTA PASTIZADA (POLENTA PASTICCIATA)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 1 ORA E 15 MIN.+ FORNO 10 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
PER LA POLENTA:
1 CONFEZIONE FARINA PRECOTTA PER POLENTA
1 LT E ½ DI ACQUA
1 CUCCHIAIO DI SALE GROSSO
PER IL RAGÙ:
1 CIPOLLA
1 CAROTA
1 COSTA DI SEDANO
50 GR. DI PANCETTA
20 GR. BURRO MORBIDO
50 GR. DI OLIO
250 GR. DI CARNE DI VITELLO TRITATA
250 GR. DI CARNE DI MAIALE TRITATA
50 GR. DI VINO BIANCO
400 GR. DI SALSA DI POMODORO
SALE E PEPE Q.B.
PER CONDIRE:
100 GR. DI RIGAGLIE DI POLLO
400 GR. DI FUNGHI SECCHI AMMORBIDITI IN ACQUA TIEPIDA
40 GR. DI BURRO
150 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
PER PREPARARE IL RAGÙ INSERIRE NEL BOCCALE OLIO, BURRO, CIPOLLA, PANCETTA, SEDANO E CAROTA 20 SEC. VEL. 3 E 5 MIN. 100° VEL. 3. AGGIUNGERE LA CARNE DI VITELLO E DI MAIALE 5 MIN. 100° VEL. 2. UNIRE SALE VINO, PEPE E PASSATA DI POMODORO 30 MIN. 100° VEL. 2; TOGLIERE E METTERE DA PARTE. PER PREPARARE IL CONDIMENTO INSERIRE NEL BOCCALE BURRO E FUNGHI BEN STRIZZATI 5 MIN. 90° VEL. 3. AGGIUNGERE LE RIGAGLIE DI POLLO E IL SALE 6 MIN. 90° VEL. 3; TOGLIERE E METTERE DA PARTE. PER PREPARARE LA POLENTA INSERIRE NEL BOCCALE ACQUA E SALE 10 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO, LA FARINA 3 MIN. 100° VEL. 4. VERSARE IN UNA PIROFILA DA FORNO, IMBURRATA, UNO STRATO DI POLENTA, UNO DI RAGÙ E UNO DI FUNGHI, ALTERNANDO GLI STRATI FINO ALL'ESAURIMENTO DEGLI INGREDIENTI:. SPOLVERIZZARE CON IL PARMIGIANO, QUALCHE FIOCCO DI BURRO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 200° PER 10 MIN.

PINZA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 33 MIN. + FORNO 50 MIN.
PER 10 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
250 GR. DI FARINA BRAMATA 150 GR. DI FARINA 00 90 GR. DI OLIO EXTRAV. DI OLIVA 150 GR. DI ZUCCHERO 500 GR. DI LATTE 700 GR. DI ACQUA 2 CUCCHIAI DI GRAPPA 1 CUCCHIAINO DI BICARBONATO 300 GR. DI FICHI SECCHI 100 GR. DI UVETTA 50 GR. DI PINOLI ZUCCHERO Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE I FICHI SECCHI 20 SEC. VEL. TURBO E METTERE DA PARTE. INTRODURRE NEL BOCCALE ACQUA, LATTE, GRAPPA, OLIO, ZUCCHERO E BICARBONATO 12 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 3 LE FARINE PER 15 MIN. 100° VEL. 3 E 5 MIN. 90° VEL. 1, SPATOLANDO. UNIRE I FICHI, UVETTA E PINOLI 10 SEC. VEL. 2. DISPORRE IL COMPOSTO IN UNA TORTIERA DIAM. 28 CM. IMBURRATA E INFARINATA, SPOLVERIZZARE CON UN PO' DI ZUCCHERO E CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 50 MINUTI CIRCA FINCHÉ LA SUPERFICIE SARÀ DORATA. LASCIARE RAFFREDDARE E SERVIRE. LA PINZA, IL GIORNO DELL'EPIFANIA, VENIVA COTTA SULLA CENERE DEI FALÒ. NOTE: A PIACERE SI PUÒ ARRICCHIRE L'IMPASTO AGGIUNGENDO 100 G DI NOCI, 1 CUCCHIAIO DI SEMI DI FINOCCHIO E 50 G DI ZUCCA CANDITA A DADINI.

RISI E BISI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 16 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
300 GR. DI PISELLINI SURGELATI 300 GR. DI RISO 630 GR. DI BRODO BOLLENTE 50 GR. BURRO MORBIDO 2 CUCCHIAI OLIO OLIVA 50 GR. DI PANCETTA AFFUMICATA ½ CIPOLLA MEDIA 1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO 10 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO SALE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO, CIPOLLA E PANCETTA: 5 SEC. VEL. 4. UNIRE OLIO E BURRO 3 MIN. 100° VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE RISO E PISELLI 3 MIN. 100° VEL. 1. UNIRE IL BRODO CALDO 10 MIN. 100° VEL. 1. POCHI MINUTI PRIMA DEL TERMINE DELLA COTTURA, AGGIUSTARE DI SALE, AGGIUNGERE PREZZEMOLO E PARMIGIANO. VERSARE IN UNA RISOTTIERA E SERVIRE.

RISI E LUGANEGHE

TEMPO DI PREPARAZIONE: 24 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:
300 GR. DI RISO
½ CIPOLLA MEDIA
150 GR. DI RAPE LESSATE A PEZZETTI
250 GR. DI LUGANEGA DI TREVISO SPELLATA
50 GR. DI VINO BIANCO SECCO
600 GR. DI BRODO (ACQUA E DADO BIMBY)
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
60 GR. DI PARMIGIANO GRATTUGIATO
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE LA CIPOLLA 3 MIN. 100° VEL. 4. UNIRE RAPE, LUGANEGA E VINO 7 MIN. 100° VEL. 2, TENENDO IL MISURINO INCLINATO. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE RISO E BRODO 14 MIN. 100° VEL. 1. POCHI MINUTI PRIMA DEL TERMINE DI COTTURA, AGGIUSTARE DI SALE, AGGIUNGERE PREZZEMOLO E PARMIGIANO E SERVIRE.

RISI E SEPPIE (RISOTTO AL NERO DI SEPPIE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 39 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI SEPPIE TAGLIATE A LISTARELLE
500 GR. DI RISO
½ CIPOLLA
1 SPICCHIO DI AGLIO
1 SACCHETTO DI NERO DI SEPPIA
70 GR. DI OLIO
½ MIS. DI VINO BIANCO
1 LT DI ACQUA
1 CUCCHIAIO DI CONCENTRATO DI POMODORO DADO BIMBY
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
SALE Q.B.

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE AGLIO E OLIO 4 MIN. 90° VEL. 1. TOGLIERE L'AGLIO E INTRODURRE LA CIPOLLA 3 MIN. 90° VEL. 4. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE LE SEPPIE E IL SACCHETTO DI NERO 3 MIN. 100° VEL. 1. IRRORARE CON IL VINO BIANCO, AGGIUNGERE IL CONCENTRATO DI POMODORO E SALARE 15 MIN. 100° VEL. 1. AGGIUNGERE RISO, ACQUA E DADO 14 MIN. 100° VEL. 1. AL TERMINE DELLA COTTURA UNIRE IL PREZZEMOLO TRITATO E SERVIRE.

RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO

TEMPO DI PREPARAZIONE: 15 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
500 GR. DI RISO
200 GR. DI FOGLIE DI RADICCHIO ROSSO
2 SCALOGNI
30 GR. DI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
150 GR. DI VINO ROSSO
900 GR. DI ACQUA CALDA
2 CUCCHIAI DI DADO BIMBY
1 NOCE DI BURRO
SALE Q.B.
PARMIGIANO A PIACERE

PREPARAZIONE:
INSERIRE NEL BOCCALE RADICCHIO, SCALOGNI, OLIO E 200 GR. DI ACQUA 4 MIN. 100° VEL. 3. POSIZIONARE LA FARFALLA E AGGIUNGERE IL RISO, L'ACQUA RIMASTA E IL DADO 11 MIN. 100° VEL. 1. A METÀ COTTURA UNIRE VINO E ALLA FINE AGGIUSTARE DI SALE. TERMINARE LA COTTURA E VERSARE IL TUTTO IN UNA RISOTTIERA, AGGIUNGERE IL BURRO, ABBONDANTE PARMIGIANO E SERVIRE GUARNENDO CON CIUFFETTI DI RADICCHIO.

RISOTTO COI PEOCI (CON LE COZZE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 34 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:
1 KG E 200 GR. DI PEOCI (COZZE)
500 GR. DI RISO SUPERFINO
70 GR. DI OLIO DI OLIVA
1 SPICCHIO DI AGLIO
1 PEZZETTO DI CIPOLLA TRITATA
1 CUCCHIAIO DI PREZZEMOLO TRITATO
1 CUCCHIAIO COGNAC
1 CUCCHIAIO DI VINO BIANCO SECCO
SALE E PEPE Q.B.

PREPARAZIONE:
DISPORRE LE COZZE PULITE NEL VAROMA. INSERIRE NEL BOCCALE 500 GR. DI ACQUA 15 MIN. TEMP. VAROMA VEL. 1 E DOPO 5 MIN. POSIZIONARE IL VAROMA SUL COPERCHIO. QUANDO LE COZZE SI SARANNO APERTE, TOGLIERLE DAL LORO GUSCIO, TENERE DA PARTE L'ACQUA DI COTTURA E FILTRARLA. INTRODURRE NEL BOCCALE OLIO, CIPOLLA E AGLIO 4 MIN. 100° VEL. 1. TOGLIERE L'AGLIO E POSIZIONARE LA FARFALLA; AGGIUNGERE "PEOCI", RISO, SALE, PEPE, IL BRODO DI COTTURA FILTRATO E ACQUA, FINO AD ARRIVARE A 1 LT E 200 PER 15 MIN. A 100° VEL. 1. 5 MIN. PRIMA DEL TERMINE DI COTTURA AGGIUNGERE COGNAC, VINO BIANCO E IL PREZZEMOLO TRITATO FINISSIMO. SERVIRE IL RISOTTO CALDO ACCOMPAGNATO DA UN BUON VINO BIANCO SECCO.

SALSA PEVERADA

TEMPO DI PREPARAZIONE: 7 MIN.
PER 4 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
100 GR. DI FEGATINI DI POLLO 2 FILETTI DI ACCIUGHE 1 PEZZETTO DI SCORZA DI LIMONE 1 MANCIATA DI PREZZEMOLO 50 GR. DI CIPOLLINE, PEPERONCINI E CETRIOLINI 2 SPICCHI DI AGLIO 50 GR. DI PARMIGIANO 50 GR. PANGRATTATO 50 GR. DI OLIO DI OLIVA SUCCO DI ½ LIMONE ACETO, SALE E PEPE Q.B.	INSERIRE NEL BOCCALE FEGATINI DI POLLO, FILETTI DI ACCIUGHE, SCORZA DI LIMONE, PREZZEMOLO, 1 SPICCHIO D'AGLIO E SOTTACETI 20 SEC. VEL. TURBO. AGGIUNGERE PARMIGIANO E PANGRATTATO: 20 SEC. VEL. 6 SPATOLANDO E METTERE DA PARTE. INSERIRE NEL BOCCALE L'OLIO E, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO A VEL. 4 L'ALTRO SPICCHIO D'AGLIO 3 MIN. 100° VEL. 4. UNIRE IL COMPOSTO PREPARATO PRECEDENTEMENTE, SALARE E PEPARE 3 MIN. 100° VEL. 2. AGGIUNGERE IL SUCCO DI LIMONE E ACETO 10 SEC. VEL. 4. SERVIRE LA SALSA CON POLLO ARROSTO, FARAONA O COLOMBI: IN QUESTO CASO SI PUÒ AGGIUNGERE ALLA SALSA IL FEGATINO DEL VOLATILE. NOTE: SI POSSONO SOSTITUIRE LE ACCIUGHE CON 50 G DI SALAME VENETO (SOPPRESSA)

TORTA DE NARANSE (DOLCE DI ARANCE)

TEMPO DI PREPARAZIONE: 4 MIN. + FORNO 40 MIN.
PER 6 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
4 UOVA 125 GR. DI ZUCCHERO SUCCO E SCORZA DI 2 ARANCE 150 GR. DI MANDORLE PELATE 50 GR. DI PANGRATTATO ZUCCHERO A VELO Q.B.	POSIZIONARE NEL BOCCALE LA FARFALLA E INSERIRE GLI ALBUMI 3 MIN. 40° VEL. 2-3; TOGLIERLI E METTERLI DA PARTE IN FRIGORIFERO. INSERIRE NEL BOCCALE LE MANDORLE 20 SEC. VEL. 8 E METTERE DA PARTE. INTRODURRE ORA, DAL FORO DEL COPERCHIO CON LAME IN MOVIMENTO VEL. 8, LE SCORZE DI ARANCE 10 SEC. VEL. 8 E AGGIUNGERE TUORLI, ZUCCHERO, SUCCO DELLE ARANCE, PANGRATTATO E MANDORLE: 15 SEC. VEL. 7. UNIRE DELICATAMENTE GLI ALBUMI MONTATI A NEVE E VERSARE L'IMPASTO IN UNA TORTIERA (DIAM. 24 CM), IMBURRATA E INFARINATA. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 160° PER 40 MIN. CIRCA, SFORNARE E LASCIARE RAFFREDDARE. SFORMARLA E DECORARLA CON ZUCCHERO A VELO E FETTINE DI ARANCE.

ZALETI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN. + FORNO 20 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
300 GR. DI FARINA GIALLA 200 GR. DI FARINA BIANCA DA POLENTA 180 GR. DI ZUCCHERO 125 GR. DI BURRO MORBIDO 100 GR. DI UVETTA AMMOLLATA 1 UOVO 1 BUSTINA DI LIEVITO SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE 50 GR. DI GRAPPA	INSERIRE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL BOCCALE TRANNE IL LIEVITO E L'UVETTA 1 MIN. VEL. 6, SPATOLANDO. AGGIUNGERE IL LIEVITO: 10 SEC. VEL. 5, SPATOLANDO E INFINE L'UVETTA 10 SEC. VEL. 3 SEMPRE SPATOLANDO. STENDERE LA PASTA IN UNA SFOGLIA DELLO SPESSORE DI 1 CM CIRCA E TAGLIARLA A ROMBI DI 8 CM. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 20 MINUTI. SFORNARLI, LASCIARLI RAFFREDDARE E SPOLVERIZZARLI CON ZUCCHERO A VELO.

ZALETI BELLUNESI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN. + FORNO 20 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:	PREPARAZIONE:
100 GR. DI BURRO MORBIDO 200 GR. DI ZUCCHERO 200 GR. DI FARINA BIANCA 350 GR. DI FARINA GIALLA 2 UOVA 100 GR. DI UVETTA	INSERIRE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL BOCCALE TRANNE L'UVETTA 1 MIN. VEL. 6 SPATOLANDO. AGGIUNGERE L'UVETTA: 10 SEC. VEL. 3 SEMPRE SPATOLANDO. STENDERE LA PASTA IN UNA SFOGLIA DELLO SPESSORE DI 1 CM CIRCA E TAGLIARLA A ROMBI DI 8 CM. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 20 MINUTI. SFORNARLI, LASCIARLI RAFFREDDARE E SPOLVERIZZARLI CON ZUCCHERO A VELO.

ZALETI PADOVANI

TEMPO DI PREPARAZIONE: 2 MIN. + FORNO 20 MIN.
PER 8 PERSONE

INGREDIENTI:
150 GR. DI FARINA GIALLA
300 GR. DI FARINA BIANCA
150 GR. DI BURRO MORBIDO
1 MIS. DI LATTE
½ MIS. DI GRAPPA
1 BUSTINA DI LIEVITO
SCORZA GRATTUGIATA DI 1 LIMONE

PREPARAZIONE:
INSERIRE TUTTI GLI INGREDIENTI NEL BOCCALE TRANNE IL LIEVITO, 1 MIN. VEL. 6, SPATOLANDO. AGGIUNGERE IL LIEVITO 10 SEC. VEL. 5, SPATOLANDO. STENDERE LA PASTA IN UNA SFOGLIA DELLO SPESSORE DI 1 CM CIRCA E TAGLIARLA A ROMBI DI 8 CM. CUOCERE IN FORNO PRERISCALDATO A 180° PER 20 MINUTI. SFORNARLI, LASCIARLI RAFFREDDARE E SPOLVERIZZARLI CON ZUCCHERO A VELO.

CALABRIA ... **2**
ALICI ARA RIGGITANA (ALICI ALLA REGGITANA) ... 2
BOCCONOTTI DI MORMANNO ... 2
CALAMARETTI PICCANTI ... 3
CICIRATA ... 3
CRISPEDDUZZI CALABRESI ... 4
CUCUZZA ARU FURNU (ZUCCA AL FORNO) ... 4
GHIOTTA DI NATALE ... 5
INVOLTINI DI PESCE SPADA AL SUGO ... 5
MACCARUNI A RU FERRETTO (MACCHERONI) ... 6
MACCHERONI ALLA PASTORA ... 6
MILINGIANE ARA CALAURISI (MELANZANE ALLA CALABRESE) ... 7
MUSTAZZUOLI ... 7
PANZEROTTI CALABRESI ... 8
PASTA AMMUDDICATA (PASTA CON LA MOLLICA) ... 8
PASTA E FINOCCHI 'I TIMPA (PASTA COL FINOCCHIO SELVATICO) ... 9
PITTA CU RICOTTA (PIZZA CON RICOTTA) ... 9
PITTA INCHIUSA (PIZZA RIPIENA) ... 10
PURPETTE I MILANGIANE (POLPETTE DI MELANZANE) ... 10
RAGU' I MAIALE (RAGU' DI MAIALE) ... 11
SALSA CALABRA ... 11
SPAGHETTI A FINI RU MUNDU (SPAGHETTI ALLA FINE DEL MONDO) ... 12
SUGO DELLA VIGILIA ... 12
TORTIGLIONI ALLA FRANCESCANA IN TEGAMINO ... 13
TRUNCU I NATALI ... 13
VRASCIOLE SAPURITI (INVOLTINI SAPORITI) ... 14
LAZIO ... **15**
BUDINO DI RICOTTA ... 15
CARCIOFI CON PISELLI ... 15
CECI E ROSMARINO ... 16
ER GELATO DE RICOTTA LIGURUA ... 16
FAGIOLI CON LE COTICHE ... 17
FAVE AL GUANCIALE ... 17
FETTUCCINE ALLA PAPALINA ... 18
FRITTATA ALLA BURINA ... 18
GNOCCHI ALLA ROMANA ... 19
MARITOZZI ... 19
MINESTRA DI RISO E INDIVIA ... 20
PANZAROTTI ... 20
PIZZA CON PATATE DOLCE ... 20
PIZZA CON PATATE SALATA ... 21
PIZZA RICRESCIUTA ... 21
POLPETTE DI BOLLITO ALLA ROMANA ... 22
SCAFATA VITERBESE ... 23
SEPPIE ALLA ROMANA ... 23
SPAGHETTI ALLA CARBONARA ... 24
STRACCIATELLA ALLA ROMANA ... 24
SUGO ALL’AMATRICIANA ... 25
SUPPLI' AL TELEFONO ... 25

TIMBALLO DI RISO 26
TOZZETTI "SENZA GRASSI" 26
TRIPPA ALLA ROMANA 27
UOVA IN TRIPPA 27

LIGURIA 28

ACCIUGHE RIPIENE 28
CANESTRELLI 28
CECI IN ZIMINO 29
CIMMA PINNA (CIMA ALLA GENOVESE) 29
CIUPPIN 30
CUCULLI DI PATATE 30
FOCACCIA AL FORMAGGIO 31
FOCACCIA CON LA SALVIA 31
LATTE BRUSCO 32
LATTE DOLCE 32
LATTUGHE RIPIENE 33
MINESTRONE ALLA GENOVESE 33
PANETTONE GENOVESE 34
PANICCIA 34
PANSOTI 35
PESTO 35
PIZZA ALL'ANDREA 36
QUARESIMALI 36
RAVIOLI CON SALSA DI NOCI 37
SEPPIE E ZEMIN 37
STOCCAFISSO ALLA RIVIERA DEI FIORI 38
SUGO DI PESCE 38
TORTA DI CHIAVARI 39
TORTA DI NOCI E CANDITI 39
TORTA PASQUALINA 40
TORTINO DI VERDURE 41

LOMBARDIA 42

ANGUILLA IN UMIDO 42
BARBAJADA 42
BRUSCITT 43
BUDINO DI PANETTONE 43
BUSECCA (TRIPPA IN UMIDO) 44
CAROTE ALLA LUGANEGA 44
CASONSEI DI BERGAMO 45
CHARLOTTE DI MELE 45
CIPOLLINE IN AGRODOLCE 46
CODEGHE CUI FAZULEEN DE L'OC (FAGIOLINI CON L'OCCHIO E COTENNE) 46
CREMA DI MASCARPONE 47
FITASCETTA 47
FOCACCIA UNTA 48
LENTICCHIE IN UMIDO 48
MESSICANI 49
MONDEGHÌLI 50
PAN DE MEI 50
PAN DI MORT (PANE DEI MORTI) 51

PANTRITO 51
PIZZOCCHERI 52
POLENTA PASTICCIATA 52
POLENTA TARAGNA 53
RANE IN GUAZZETTO 53
RIGAGLIE AL MARSALA 54
RIPIENO DI POLLO ALLA CREMONESE 54
RIIS E FIDÈGHEI (MINESTRA DI RISO E FEGATINI) 55
RIIS E ZUCCA BARUCCA (RISO E ZUCCA) 55
RISOTTO ALLA MILANESE 56
RISOTTO ALLA VALTELLINESE 56
ROSTISCIADA 57
ROSUMADA 57
SALAMELLE CON LE VERZE 58
SBRISOLONA 58
TAROZ 59
TORRONE MORBIDO DI CREMONA 59
TORTA PARADISO 60
TORTELLI DI ZUCCA 61
TROTE ALL'ISEANA 62

SICILIA 63

ARANCINI 63
BUCATINU CHI VRUOCCOLI ARRIMINATI (PASTA CON BROCCOLI) 64
CACOCIULLI ALL'AGRODUCI (CARCIOFI IN AGRODOLCE) 64
CANNOLI 65
CASSATA ALLA SICILIANA 66
CAVULUCIURI AFFUATU ARRIMINATU (CAVOLI AFFOGATI) 67
CRISPEDDI 67
CUDDURUNI 68
COUS-COUS A' TRAPANISI 68
DOLCETTI DI PASTA DI MANDORLE 69
GELU DI MULUNI (GELO DI ANGURIA) 69
MACCARUNI DI CASA 69
'MOGGHI DI SPATU (INVOLTINI DI PESCE SPADA) 70
MUSTAZZOLI DI MISSINA (MOSTACCIOLI DI MESSINA) 71
PASTA CCO MACCU (MINESTRA DI FAVE) 71
PASTA CCO NIURU 'DE SICCI (PASTA COL NERO DI SEPPIA) 72
PANELLE SICILIANE 72
PASTA CHI SARDI I FINUCCHEDDI (PASTA CON LE SARDE E FINOCCHIETTI) 73
PISCISTOCCU A MISSINISA (STOCCAFISSO ALLA MESSINESE) 74
SARDE A' BECCAFICU CATANESI 74
SARDE A' BECCAFICU PALERMITANE 75
SCACCE (CALZONI) 75
SFINCIONE DI SAN VITO 76
ZUPPA DI PESCI A TRAPANASI (ZUPPA DI PESCE ALLA TRAPANESE) 76

VENETO 77

BACCALA' MAGNIFICO 77
BACCALA' MANTECATO 77
BIGOLI IN SALSA 78
FAGIOLI IN SALSA 78

FRITOLE VENESSIANE (FRITTELLE VENEZIANE) 79
FORTAGETE USO TAGLIADELE (PASTA MATTA) 79
FUGASSA PASQUALE (FOCACCIA PASQUALE) 80
NADALIN 80
PAPARELE E FIGADINI (PAPPARDELLE E FEGATINI) 81
POLENTA PASTIZADA (POLENTA PASTICCIATA) 82
PINZA 83
RISI E BISI 83
RISI E LUGANEGHE 84
RISI E SEPPIE (RISOTTO AL NERO DI SEPPIE) 84
RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO 85
RISOTTO COI PEOCI (CON LE COZZE) 85
SALSA PEVERADA 86
TORTA DE NARANSE (DOLCE DI ARANCE) 86
ZALETI 87
ZALETI BELLUNESI 87
ZALETI PADOVANI 88